

酒造り発祥の地で三輪の「歴史・文化・風土」を醸し出す

今西酒造株式会社 奈良県桜井市

今西酒造株式会社は、酒造り発祥の地・三輪に残る唯一の酒蔵で、三輪山をご神体として祀り日本最古の神社である大神神社の傍で創業し、360 有余年の歴史を持つ。

三輪山が古来より三諸山と呼ばれ杉に神様が宿るとされていることから、同社は創業来、漢字の「三諸杉」の商標で酒を造り続けている。

現社長である今西将之氏が 11 年前に立ち上げたブランドで平仮名の「みむろ杉」は、1911 年から始まり現在も続く全国新酒鑑評会で、2015 年から 5 年連続で金賞を受賞するなど、全国から注目を集めている。

今年 4 月には、大神神社の参道に、三輪の歴史・文化・風土・技を後世に伝承し、地域を活性化させるため、「三輪伝承蔵」を開設。日本全国へ三輪の魅力と新たな日本酒の可能性を発信し続けている。

会社概要



会社名：今西酒造株式会社
所在地：奈良県桜井市三輪 510
電話：0744-42-6022
FAX：0744-42-3612
創業：1660 (万治 3) 年
設立：1955 (昭和 30) 年 12 月
代表者：代表取締役 今西 将之
資本金：1,000 万円
従業員：50 名
事業内容：日本酒製造・販売
URL：<https://imanishisuzou.com>



今西酒造本店

360 有余年続く酒蔵

14 代目蔵主に当たる今西社長に、江戸時代から今日まで家業が長らく続く理由を伺ったところ、「代々の当主が、次の代へ蔵を遺すため、時流を汲み取り新たなことに挑戦し続けてきたから」と返ってきた。祖父の代では、戦時中の厳しい米穀統制のもと、県内 3 社で共同醸造を行い、何とか酒造りを継続した。父の代では、日本酒市場が急速に縮小するなか、積極的に資金を投じ飲食や宿泊等の多角経営に乗り出し、本業の窮地を救った。

その後、頼りとする副業が不振となるなか、父の急逝により 28 歳の若さで事業を引き継いだ現社長は苦心の末、「みむろ杉」のブランドを立ち上げ、全国に広めて経営不振だった会社を立て直した。

“清く、正しい、酒造り”

今西社長は、創業の地、三輪の「歴史・文化・風土」を酒造りで表現したいと考える。風土を醸し出すため、蔵の敷地にある井戸から毎時 6t も湧き出る三輪山の湧水を汲み上げ、酒米は三輪の地域一帯で社員が手掛ける自社田や契約農家が栽培する「山田錦」と希少な「露葉風」を主とする。

“清く、正しい、酒造り”を醸造哲学とし、効率性や経済合理性という考え方は同社には無い。

“清く”は、大神神社の様に一点の曇りの無い清らかな空気感を日本酒で表すため、日々、蔵や道具等、清掃メンテナンスを徹底的に行う。

“正しい”は、酒造りににおいて何が正しいかをひたすら追い求める。例えば、通常の蔵では洗米作業の効率を考え大量の米を一気に洗うが、同社は糠を完全に洗い落とすため 10kg に小分けして丁寧に行う。また、多くの蔵が米をタンク等に入れる仕込み作業に機械装置を使う仕事を、同社は米割れや雑菌汚染リスクを抑えるため手作業で運び込む。

蔵には最新のサーマルタンク（冷却装置付タンク）と吉野杉で作られた伝統の木桶を設置。1回に仕込む米の量を手間暇掛けられる1t以下とし、業界平均の4倍近い蔵人^{くらびと}が酒造りの業務を担う。このため、同社は製造部門の人員が多数を占め、広告宣伝費を一切かけない代わりに、全て酒造りに経営資源を注ぎ込んでいる。

常に「信じた味、作りたい味」に対して正しいことがやり切れているかを自問自答し、一切の妥協を許さず、理想を現実のものにすることにこだわっている。



麹造りと米運びの作業

「みむろ杉」ができるまで

今西社長は、大学卒業後に人材業界の大手企業に就職し、全く酒造りの知識が無いなか、2011年に急遽、蔵を引き継ぐことになったが、危機的な経営状態にあることを知って愕然とした。全て立て直すことは無理だと判断し、飲食や宿泊業は他人に引き継いでもらい、事業を本業に集中させた。

しかし、酒蔵や設備はボロボロ、在庫も山のようにあり、自分以外の蔵人2人は全く酒造りへの情熱が感じられない。肝心の「三諸杉」の味も平凡で、奈良県下でも余り知られていないという有り様だった。「このままで潰れたらご先祖様に申し訳ない。親父も蔵を守るため必死に努力し背負った借金、何とか返済し、蔵を存続させたいという思いだけが心の支えだった」と振り返る。

社長に就いた頃は、いつも売れ筋商品ばかりを気にして、自社の酒は華やかさに欠けると思えば香りが出る酵母菌を使ったり、世の中で生酒の人氣が出れば商品ラインナップに組み入れたり、上辺の売上施策ばかりを追っていた。引き継いで3年経っても成果が現れず、「アカン、もうええわ」と開き直り、「自分が一番にファンになれる酒造

りをしよう。そのため、嘘偽りの無い本気で酒を造ろう」と方針を固めた。清水の舞台から飛び降りる覚悟で借金を重ね、酒蔵を大幅に改修し、醸造設備は最新のものを設置。酒造りに門外漢だが共感してくれる仲間も雇い入れた。研究機関や著名な蔵で修行し酒の味を勉強したかったが、瀕死の蔵はそれを許さなかった。現場で実験を繰り返し、ネットや図書館に通い独学で味を研究した。その結果、味のオリジナリティを生むことに繋がり、「みむろ杉」が生まれた。今でも市場調査は一切行わず、「自分達が心から呑みたい酒だけを造る」という考えを蔵全体で共有し、日々の酒造りに向き合っている。

「三輪伝承蔵」

何気にジョギングしていた道が日本最古の道・^{やま}山の辺の道。遊び場だった神社が酒造り発祥の地・大神神社。幼い頃には気づかなかった地元の奥深さを知った今西社長は、「この魅力が全国に伝わっていない、特産品である三輪素麺とともに街に賑わいを取り戻したい、地域の歴史・文化・風土・技を後世に伝えたい」という思いから、大神神社の参道に「三輪伝承蔵」を開設した。外壁には日本の伝統工法「^{いたくら}板倉造り」を採用し、蔵内部は奈良を代表する建築技法「^{あせくら}校倉造り」の要素を取り入れ、宮大工が現場で吉野杉を削って建てた。



「三輪伝承蔵」の外観と内観

同蔵では、地元の酒米と湧水、吉野杉の木桶、^{ぼだいもと}菩提配造りという古来の醸造技法で酒造りを行っており、気軽に見学し、併設のスタンディングバーで地産地消の日本酒を楽しむことができる。

ユーチューブやSNSを活用し、日々の酒造りとともに三輪の魅力を発信し続けている今西社長は、「この地を今一度、輝かせる場所にしたい」と熱く語り、今日も蔵に立ち続ける。（岡村俊幸）