

## 守护有限资源的同时 向世界发扬能登的酿造文化

### 数马酒造株式会社

石川县凤珠郡能登町

数马酒造是一家创立于明治2年(1869年)的老字号酒藏,位于富有山海自然恩惠的石川县能登町。使用当地特约农家栽培的能登米,以及山里涌出的优质泉水,努力制作坚持采用能登食材的美味好酒。

代表品牌“竹叶(Chikuha)”的酿造概念是享受用餐时光,柔软的口感及干净的味道,最适合当作佐餐酒。“竹叶 能登纯米”则在2018年石川县观光联盟的优良观光土产品大赛当中,荣获最高等级的“知事赏”。此外,2020年“竹叶 生酛纯米 奥能登”更在全球最大规模的葡萄酒竞赛“2020年国际葡萄酒竞赛”的清酒部门,取得了能登地区的第一面奖牌,为数马酒赢得了来自全世界的注目。

数马酒造以“酿造能登”的经营理念,经营清酒事业、利口酒事业和酱油事业。以透过酿造提高能登地区魅力为使命,致力于各种深耕当地的活动,例如100%使用能登当地生产的原材料等等。

在2015年9月联合国高峰会通过SDGs(可持续发展目标)之前,数马酒造就已经朝着可持续制造迈步前进了。具体的措施有:全年雇佣藏人、废除过夜和清晨大夜的作业,并透过缩短一般员工工时及雇用远距离工作者,营造舒适的工作环境。



### 对大米的坚持

数马酒造为了精准判断原料的品质，非常坚持要在自家厂内碾米。自家碾米的最大的优点，是可以将采购来的玄米重新选别，并根据当年的米的状态，以1%为单位调整碾米的程度。

数马酒造现在共与7间能登当地农家签约种植酿酒用米，酿酒用的米100%是能登产的大米。而为了保持被指定为世界农业遗产的能登里山里海景致，数马酒造也与当地农民合作进行“从制造水田开始酿酒”的计划。这项计划将废弃耕地重新开垦为水田，并将收成的稻米用于酿酒，自2014年开始至今，已经成功减少了约6个东京巨蛋(相当于28公顷左右)的废弃耕地。

### 酿酒用水

酿造日本酒，最重要的就是酿酒用的水。酒的味道会根据水的硬度产生巨大变化。数马酒造的酿酒用水，使用能登半岛内陆地区的能登町(原柳田村)的山中涌泉。该泉水的硬度为1.7，算得上日本最柔软的等级，是酿造口感温和圆润的日本酒时不可或缺的要害。

此外，数马酒造为了能最大限度发挥当地资源价值，注意到了属于当地资源的海洋深层水，从多年前就开始增加使用海洋深层水酿造的酒品。

### 持续挑战制造

数马酒造的目标是成为能让年轻人发挥创造性的酿酒厂，因此于2015年任命员工担

任酿造负责人，将酿酒工程从季节性雇用的杜氏制(由杜氏领导其他藏人酿酒)改为全体员工合作酿酒的酿酒模式。

另外，还建立了让每位酿造员工都可以自由酿造一桶酒的“责任酿造制度”，尊重员

工的灵活想法和挑战。多亏该制度，数马酒造才有机会开发出各式独特的产品，例如添加海藻酵母的酒品和专注追求搭配当地食材的酒品。

