

守護有限資源的同時 向世界發揚能登的釀造文化

數馬酒造株式會社

石川縣鳳珠郡能登町

數馬酒造是一家創立於明治2年(1869年)的老字號酒藏，位於富有山海自然恩惠的石川縣能登町。使用當地特約農家栽培的能登米，以及山裡湧出的優質泉水，努力製作堅持採用能登食材的美味好酒。

代表品牌「竹葉(Chikuha)」的釀造概念是享受用餐時光，柔軟的口感及乾淨的味道，最適合當作佐餐酒。「竹葉 能登純米」則在2018年石川縣觀光聯盟的優良觀光土產品大賽當中，榮獲最高等級的「知事實」。此外，2020年「竹葉 生酛純米 奧能登」更在全球最大規模的葡萄酒競賽「2020年國際葡萄酒競賽」的清酒部門，取得了能登地區的第一面獎牌，為數馬酒贏得了來自全世界的注目。

數馬酒造以「釀造能登」的經營理念，經營清酒事業、利口酒事業和醬油事業。以透過釀造提高能登地區魅力為使命，致力於各種深耕當地的活動，例如100%使用能登當地生產的食材等等。

在2015年9月聯合國高峰會通過SDGs(永續發展目標)之前，數馬酒造就已經朝著永續製造邁步前進了。具體的措施有：全年僱用藏人、廢除過夜和清晨大夜的作業，並透過縮短一般員工工時及雇用遠距工作者，營造舒適的工作環境。



對酒米的堅持

數馬酒造為了精準判斷原料的品質，非常堅持要在自家廠內碾米。自家碾米的最大的優點，是可以將採購來的玄米重新選別，並根據當年的米的狀態，以1%為單位調整碾米的程度。

數馬酒造現在共與7間能登當地農家契約酒米，釀酒用的米100%是能登產的酒米。

而為了保持被指定為世界農業遺產的能登里山里海景致，數馬酒造也與當地農民合作進行「從製造水田開始釀酒」的計畫。

這項計畫將廢棄耕地重新開墾為水田，並將收成的稻米用於釀酒，自2014年開始至今，已經成功減少了約6個東京巨蛋(相當於28公頃左右)的廢棄耕地。

釀酒用水

釀造日本酒，最重要的就是釀酒用的水。酒的味道會根據水的硬度產生巨大變化。數馬酒造的釀酒用水，使用能登半島內陸地區的能登町(原柳田村)的山中湧泉。該泉水的硬度為1.7，算得上日本最柔軟的等級，是釀造口感溫和圓潤的日本酒時不可或缺的元素。

此外，數馬酒造為了能最大限度發揮當地資源價值，注意到了屬於當地資源的海洋深層水，從多年前就開始增加使用海洋深層水釀造的酒品。

持續挑戰製造

數馬酒造的目標是成為能讓年輕人發揮創造性的釀酒廠，因此於2015年任命員工擔

任釀造負責人，將釀酒工程從季節性雇用的杜氏制(由杜氏領導其他藏人釀酒)改為全體員工合作釀酒的釀酒模式。

另外，還建立了讓每位釀造員工都可以自由釀造一桶酒的「責任釀造制度」，尊重員

工的靈活想法和挑戰。多虧該制度，數馬酒造才有機會開發出各式獨特的產品，例如添加海藻酵母的酒品和專注追求搭配當地食材的酒品。

