

限りある資源を守りながら、 能登の醸造文化を世界に発信する

かずましゅぞう
数馬酒造株式会社

石川県鳳珠郡能登町

明治2(1869)年創業、海山の自然に恵まれた石川県能登町に位置する老舗の酒蔵です。地元の契約農家が栽培する能登の米と、山間から湧き出る良質な湧水を使用し、能登の素材にこだわった美味しい酒造りに励んでいます。

代表銘柄「竹葉(ちくは)」は、食の時を楽しむことをコンセプトに醸し、口当たりの良さときれいな味わいは、まさに食中酒として最適です。2018年には「竹葉 能登純米」が、県観光連盟の県優良観光土産品コンクールにおいて、最高賞である知事賞を受賞しました。また、2020年には「竹葉 生酛純米 奥能登」が、世界最大級のワインコンクール「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2020」のSAKE部門で、能登初のリージョナルトロフィーを受賞するなど、その酒造りは世界中から注目されています。

数馬酒造は「能登を醸す」を経営理念に掲げ、清酒事業・リキュール事業・醤油事業を営んでいます。醸しのもので能登の魅力を高めることを使命とし、原料米の調達能登産100%を実現するなど、地域に根差した活動に取り組んでいます。

2015年9月の国連サミットでSDGs(持続可能な開発目標)が採択される以前より、持続可能なものづくりに向けて取り組んできました。具体的には、蔵人の通年雇用、泊まり込みや早朝深夜の作業を廃止、また一般職では時短勤務や在宅勤務者の雇用受け入れなどを行い、働きやすい環境づくりを構築しています。



お米のこだわり

数馬酒造では原料の良し悪しを見極めるため、自社での精米にこだわっています。玄米から仕入れるため米の再選別ができ、その年の米の状態によって1%単位で磨きが調整できるのが最大の利点です。

現在、地元能登の契約農家7社と連携して酒米を栽培するなど、使用する原料米の100%が能登産となっています。また、世界農業遺産に認定された能登の里山里海の景観を維持するため、地元農家と連携した「水田作りからの酒造り」にも取り組んでいます。耕作放棄地を開墾し、水田に蘇らせ、実った米で酒を醸すプロジェクトは、2014年の開始以来およそ東京ドーム6個分の耕作放棄地の削減に成功しています。

仕込み水

日本酒を造るうえで非常に重要な仕込み水ですが、その硬度によって酒の味は大きく変わります。数馬酒造では能登半島の内陸部に位置する能登町(旧柳田村)の山間から湧き出た水を仕込み水として使用しています。この湧き水は硬度が1.7と全国トップレベルで柔らかく、口当たりの優しいふくらみのある酒造りには欠かせないものとなっています。

また、地域資源の価値を最大化するものづくりを目指すなかで、地域資源である海洋深層水に着目し、数年前から仕込み水に海洋深層水を使用するお酒も数を増やしています。

挑戦し続けるものづくり

数馬酒造では若手が活躍できるクリエイティ

ブな酒造りを目指し、2015年には醸造責任者に社員を据えて、季節雇用の杜氏制の酒造りから社員が一丸となった酒造りに切り替えました。

また、醸造社員にそれぞれタンク1本の自由醸造を任せる「責任醸造制度」を設け、社員の

柔軟性と挑戦を尊重しています。この制度によって海藻酵母仕込みや、地域食材との食べ合わせを追求した食材特化シリーズなどユニークな商品開発にも繋がっています。

