

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 52 号 2017 年 4 月 25 日

【復興支援】

新たなステージに向かう熊本の酒

ー 熊本震災の 1 年を振り返る

熊本地震から 1 年。熊本市内はにぎわいを取り戻し、町を歩けばすっかり復旧したような印象を受けます。けれどもよく見ると傷んだ飲食店ビルには明かりは灯らず、空港から市内に向かう途中では屋根にブルーシートがかかったままの家屋を目にします。勇壮な姿を見せていた熊本城は瓦が落ち城壁は崩れたまま、もとの姿に戻るのはまだまだ先です。

農業県でもある熊本は農業の再興も大きな課題です。しかし住宅の復旧を優先した支援体制となっているため、農家の作業場の修復が後回しになるなど、現場のニーズに制度が応えきれず、復旧がスムーズに進んでいないという声も耳にしました。

熊本地震、そして東日本大震災。大規模災害からの生活再建には長い時間とたくさん労力が必要です。幸いにして被災を免れた者は、これから先もずっと忘れずに支援し続けることが大切なのは言うまでもありません。

今回はこれまで進めてきた「飲んで応援くまもとの酒」の一環として、落ち着きを取り戻しつつあるなかで、熊本の酒類企業がどこまで復旧し、どのような未来を描いているのかをレポートします。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

〔1〕見学者の受け入れを再開

サントリー九州熊本工場（上益城郡嘉島町）

●「ずっと、あなたと、熊本と。」を宣言

サントリー九州熊本工場のある上益城郡嘉島町は熊本地震でもっとも大きな被害のあった地域のひとつです。同工場は震災直後に操業を停止、人気のプログラムであった工場見学も休止せざるを得ませんでした。

懸命な復旧作業の甲斐あって昨年末に『ザ・プレミアム・モルツ』の樽生製品の出荷を再開。年初にはビール類缶製品の出荷を再開し、震災からほぼ一年となる4月12日に、ようやく一般向けの工場見学を再開しました。

見学再開に際して鳥井信宏サントリーホールディングス副社長は、復旧での多大な支援に謝辞を述べ、県内外から大勢の人に来ていただくことで被災地の復興に貢献できれば幸いだと挨拶、さらに「サントリー水の国くまもと応援プロジェクト」をたちあげるなど、グループ丸となって支援活動を継続していくと発表しました。このプロジェクトは「ずっと、あなたと、熊本と。」をキーメッセージに掲げ、熊本県内に生産工場をもつ企業として、熊本県の豊かな自然、水の恵み、県民の皆様のご支援に感謝し、「熊本地域における地下水の持続可能性に貢献する活動」「文化・芸術・スポーツを通じた心と体の支援活動」を中心に、地域に寄り添った取組みを進めるというものです。

なお、同工場は清涼飲料も4月中に缶製品の製造を再開、5月にはペットボトル商品も再開する予定です。また、工場の見学再開に伴い見学内容は、醸造家たちのおいしいビールづくりへの熱意が伝わるように刷新されました。



鳥井信宏副社長（サントリーホールディングス）らは記者会見で、謝辞と力強く展望を述べた



新しい見学コースではビールづくりを醸造家が熱く語り、ビールの約9割を占める「水」の大切さを学ぶ。見学の最後に、注ぎたての「ザ・プレミアム・モルツ」を試飲、「香り、コク、香り」を体感する

〔2〕目指すは「筋肉質な酒蔵」 瑞鷹株式会社（熊本市南区川尻）

●余震・大雨で被害が拡大

約 100 棟の建物の 7 割近くに被害、木造・土蔵の大型の建物は 14 棟が全・半壊、貯蔵中の原酒は一部使用不能、破棄、諸々の損壊により現在も一部商品の製造不能等々、同社の被害は極めて深刻でした。被害総額は復旧方法にもよりますが、年商を超える額となるのは確実とのこと。さらに製品の損失は一升瓶換算で 78,000 本を超え、欠品などによる大口顧客の流出が発生したといえます。建造物の被害は 4000 回を超える余震と、度重なる大雨で拡大、地震直後には半壊と思われたものが全壊するなど、厳しい状態が続いています。

それでも昨年 6 月には、熊本の伝統酒で高級料理酒として人気の『赤酒』の出荷再開にこぎつけました。10 月には清酒づくりも

スタート、吉村謙太郎専務によると、設備や建物は元通りではありませんでしたが、ほぼ前年並みに進めました。近年、精力的に取り組んできた、自然な農法で栽培した米での酒づくりの路線を継続し、現在の製造量 1500 石の半分を占める吟醸酒・純米酒の比率をさらに高めていこうとしています。

●全体最適を図る好機に

鉄筋コンクリート 4 階建ての頑丈な清酒蔵は、ほとんど被害がありませんでした。これを活かして純米酒・吟醸酒を大きく伸ばしたいところです。しかし、かつて 8000 石つくった大きな設備で上級酒をつくるのは難しく、なかなか工場を生かしきれません。

謙太郎専務はこれが何とも歯がゆそうでした。「震災を機に刷新して一から出直すくらいの気持ちでした。でも、看板商品の『赤酒』を待っている人が全国にいらっしゃるの、その製造復旧は最優先です。地震の 2 か月後に出荷を再開できたのは本当によかったのですが、清酒づくりを一新するところまで手が回りませんでした。今は 1 階で精米した米を



頑丈な鉄筋コンクリートの工場も動かしてみると、あちこちに不具合があったという吉村謙太郎専務。

工場の4階に上げて、蒸したらまた1階に降ろして麹室に運びます。こうした作業導線の悪さを整理したい。また、麹室のある木造の建物は無事だったのですが、地震で隙間ができたようで、つくりを始めてみると室温が上がらず修理が必要になりました。無傷に見えた鉄筋の蔵も床にゆがみが出てところどころ水たまりができます。見えないところにいろいろ不具合があり、その都度対応が必要になっています」。

こうした課題の解決も含めて、同社のこれからの方向性は筋肉質な会社に生まれ変わることなのでしょう。吉村圭四郎副社長が『季刊くまもと』に寄稿された「土蔵造りの酒蔵崩壊に直面して」の最後には、「これからはハード、ソフトの両面で長年の蓄積によりややもすると肥満していた会社の体質が地震でそぎ落とされ、この機会に高品質で効率的な筋肉質に生まれ変わっていくようにと考えています」とあり、続けて「復興への道のりは長く遙かなものがありますが、被災に関連して辞めた社員は皆無で、全社員一丸となって、次には災害に強い会社を目指して進んでいるところです」と結ばれています。

〔3〕規模は落とさず、新しい技術にチャレンジ

株式会社熊本県酒造研究所（熊本市中央区島崎）

●作業工程を見直し続けて生産性は2倍に

『香露』を醸す熊本県酒造研究所は、吟醸酒づくりに欠かせない「熊本酵母」を県内外の酒蔵に供給する役割も担っています。地震では同社のシンボルだったレンガの煙突が倒壊、新幹線の線路を塞いだ画をご記憶の方も多いのではないのでしょうか。

同社は商品及び建物・設備に大きな被害があったにもかかわらず、被災してから2週間後に瓶詰を再開しました。迅速な対応を製造部長の森川智さんは、製造規模を落とすとあちこちに不都合が出るので、そうならないように必要なことをやっただけと言います。

傷んだ建物を取り壊し、夏の間社員全員でコツコツと修繕して臨んだ今季の酒づくり、困ったのはできた酒を貯蔵するタンクの置き場でした。幸いなことに清酒工場のコアな部分がほぼ無傷だったのです。古い建物なのになぜ？と思いましたが、蔵のなかを見て納得しました。柱という柱が筋違で補強されていたのです。熊本酵母を守るために、建物の強度を優先してきたことが生きたのでした。



熊本県酒造研究所の高濱秀次郎業務部長（左）と森川智製造部長（右）

熊本酵母の保全に関してはこのほか、停電や台風などの不測の事態に備え、乾燥酵母として保存することを選択していました。ユニークなのはこうした取り組みの検証の場として、全国新酒鑑評会（世界最大・最高峰の清酒コンクール）を使うというお話です。酒づくりは同じことをやっていたのではダメだと、森川さんは考えます。常に新しいことにチャレンジするから緊張感が



蔵のなかにはあちこちに筋違がある。建物の強度を優先した熊本県酒造研究所の工場

維持されレベルアップできるというのです。そして鑑評会は新しい技術を試す格好の場なのだ。乾燥酵母での保存を決めたのも、それを用いた酒で金賞を受賞できたからです。

話を伺っていて感じるのは、同社は常に生産性の高い工場を目指してきたということです。作業の手順を見直し続けて、15年ほど前に12~13人でつくっていたのと同じ量の酒を、勝るとも劣らない品質でほぼ半分の7人でつくります。工夫の仕方は「たとえば仕込みに使う米を100kg単位にすると、米を計る作業が出てきます。一袋30kgなら3袋で90kg、これを基本単位にすれば計量作業を無くせます。今、1500石ほどの酒をつくっていますが、麹室の大きさ、仕込みの規模、タンクの数、瓶詰の速度などうまくバランスしてとても効率がいい状態です。製造規模が変わるとバランスが崩れて無駄や無理が出ます。最初に規模を変えたくないからすぐ動いたと言ったのはこういう意味です」と森川さん。

●原料米の栽培の安定までもう一步

ただ、原料米の調達に苦労されたようでした。例年、原料米は県酒造組合を通じて調達していましたが、今回は組合もJAも十分機能せず、必要な米の確保が危ぶまれました。そこで下した決断は古米の使用です。酒づくりの条件を同じにしたかったという森川さん、一年前の米でも適切に保管されたものならば酒づくりに影響はないとわかっていたので、古米があるうちはそのまま使い続けることを選んだのでした。

しかし、しばらくは原料米の調達に不安が残ります。地震で農家と農地が傷んでいます。米を集荷するカントリーエレベーターや水路などのインフラも被災して、以前のように稼動していません。被害の大きかった地域では、昨秋は集荷しても対応できないため、稲を刈らずに終わってしまった田圃が相当数あったと言います。そのため米の作付けがいつごろ回復するのか見通せないのです。原料米の栽培も含めて熊本の酒が完全に復旧するまでには、まだしばらくかかりそうです。■