

# 安井酒造場

滋賀県甲賀市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

## 誰からも愛されるようにと願いを込めて 「笑顔がこぼれるうまい酒造り」

- 地元土山町に所在する限界集落・鮎河地区のコシヒカリを掛米に使用した純米酒「鮎河」の製造
- 全国的に見ても希少である佐瀬式木槽で搾っている等昔ながらの酒造りへのこだわり
- 冬季に地場産業である「近江茶」の専門農家の後継者4人に手伝ってもらっている等地元の雇用創出

### 企業基本情報

所在地	滋賀県甲賀市土山町徳原 225
電話/FAX	0748-67-0027/0748-70-3345
URL	<a href="http://hatsusakura.jp/">http://hatsusakura.jp/</a>
代表者	安井 利彦
設立	1884年
資本金	-
従業員数	2人



### 会社概要

同蔵は、1884年より日本酒の製造販売を行っている。初代が、鈴鹿山系の伏流水であるやわらかな水と、冬場酒造りに最も適した雪が少なく底冷えする気候、そして良質な近江米が収穫出来るこの地が酒造りに適した場所であるため選んだと聞いている。毎年欠かさず井戸を掃除し清め、酒造りの神様である京都松尾大社に信心することは創業以来続けている。



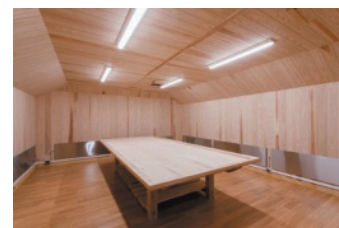
会社外観

### 革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

#### 麹製造恒温恒湿装置導入による酒質の安定とモロミ日数の短縮

ものづくり補助金で導入した麹製造恒温恒湿装置は、酒質の向上を図るとともに、製造プロセスの安定を図ることができ、糖化酵素力価の強い麹が作れ、酒質の安定とモロミ日数の短縮が可能になった。

そして、米の持つ旨みを徹底して引き出した味わいのある日本酒を極めることができるようになった。



麹製造恒温恒湿装置

#### 希少である佐瀬式木槽での搾りにこだわった酒造り

現在、滋賀県では3蔵しかなく全国的に見ても希少である佐瀬式木槽で搾っている。酒袋にモロミを詰め、ひと袋ずつ積み上げ、酒の自らの重みで酒袋から自然に滲み出るのを待った後、次に上から圧力を加えて搾り、更に袋を積み替えて再び搾る作業は丸2日間を要し、大変手間と時間の掛かる作業である。

和釜を使用して酒米を蒸し、レンガ煙突から煙を出す様子も昔のままである。手間を惜しまず、丁寧な昔ながらの酒造りを続けている。



佐瀬式木槽

#### 冬季に「近江茶」専門農家の後継者4人、地元雇用創出への貢献

同蔵では、冬季の蔵人は地場産業である「近江茶」の専門農家の後継者4人に手伝ってもらっている。冬場の農閑期に都合も良く、30代3名、40代1名と若い力、お茶製造のプロ、言わば味のプロでもある人材である。

次期後継者の子息も酒造メーカーへ修行に出ており、今後の事業継承も万全の体制を整えている。確かな製造技術と若い力が育ってきているため、衰退する酒造文化の継承が期待できる。



茶農家の後継者4人と子息