



(提供：木内酒造)



(提供：木内酒造)

木内酒造合資会社

代表社員 木内 ^{みきお} 造酒夫 氏

■企業概要

本社：茨城県那珂市鴻巣1257

創業：1823年(文政6年)

従業員：75名

事業内容：日本酒、ビール、焼酎、梅酒、ワイン等の製造販売

那珂市に本社を置く木内酒造合資会社は、今から193年前、1823年に創業した老舗酒蔵です。

同社では、日本酒、ビール、梅酒、焼酎、ワイン、ウイスキーなど多岐にわたった酒造り体制を整えています。

同社の看板商品である「常陸野ネストビール」は、醸造開始からわずか1年で、日本で初めて開催された世界ビールコンテストで金賞に輝いて以来、世界中の様々なコンテストにおいて高い評価を得ています。

現在では世界33カ国、そこから広がって約50カ国の人々に親しまれており、「世界中で愛される日本のクラフトビール」という地位を築いています。

また当社は、その地域で採れた作物をその地域で美味しく食べることを「Farm to Table」こそ、次世代の食のあり方であるという考えのもと、県内だけでなく世界の主要都市において飲食事業を展開しています。

(インタビュー日：平成28年7月13日)

[聞き手：筑波総研(株) 専務取締役 藤咲耕一]

御社の創業までの経緯や事業への想いについてお聞かせください。

193年の歴史を持つ老舗酒蔵

当社の創業は、今から193年前の1823年(文政6年)です。当時、常陸国ひたちまのくにの那珂郡鴻巣村で庄屋を営んでいた木内儀兵衛は、年貢米の余りを酒に加工した方がより儲かるのでは、と考えました。

そこで、交流があった会津商人より道具を買い入れ、酒造りに着手したのが当社の始まりです。

儀兵衛は、水戸学を支えた志士たちと親交が深く、彼らを想い、そして皇室の象徴「菊」が栄えることを願い、酒の銘柄を「菊盛」としました。

“本物”の醸造を追求

現在7代目の社長である私は、戦後間もない1950年に、木内酒造の跡取りとして家業を継承しました。

若くして6代目が亡くなったため、当時29歳だった私は、酒造りや経営についてほとんど分からず、酒造りを杜氏とうじに任せ、昼間は営業回り、夜は遅くまで帳簿を付ける日々でした。



昭和初期の様子
(提供：木内酒造)

終戦後の日本は、物不足の時代でした。当時の酒は、貴重な米を節約するため、醸造した清酒にアルコールや砂糖などを加えて水増しする3倍増醸清酒が一般的でした。

しかし当社は、あくまでも品質にこだわった“本物”の醸造を心掛け、事業を進めてきました。

事業の転換期や主力商品である「常陸野ネストビール」の誕生についてお聞かせください。

全国新酒鑑評会にて、3年連続金賞受賞

当社の転換期となったのは、1985年頃から始まった地酒ブームです。消費者は、酒に対して量より質を求めるようになりました。

当社は、これをチャンスと捉え、より高品質な清酒を造ることで、他社との差別化を図ることができると考えました。

そこで、委託精米から自社精米へ変更するため、高性能の大型精米設備の導入にはじまり、もろみを低温発酵させる仕込み蔵の冷房化、麴室の全面改良、酵母培養室の設置などを行いました。

その結果、全国新酒鑑評会にて3年連続（1989～91年）で金賞を受賞することができました。



ビール醸造工程見学の様子

高品質で香り高いビールを目指す

かつて日本では、酒税法という厳しい法律により、大手4社以外のビール醸造は認められていませんでした。しかし、1994年の規制緩和以降、小規模でもビール造りの認可が下りるようになりました。

これを受け、2人の息子たちが「高品質な地ビールを造ろう。」と私に提案しました。これは、清酒の国内需要が次第に減少すると見込んだ上での将来戦略でした。

当時の一般的なビールは、のどごしが良く薄味でした。また地ビールは、工場に併設されたレストランで提供されるのが主流でした。

しかし当社は、当時の路線とは一線を画し、「本場欧米にならった高品質で香り高いビール造り」を目標としました。さらに、本当に美味しいと評価されるビールを安価で多くのお客様に提供したいと考え、瓶詰めにして広く販売することにしました。



瓶詰めの様子を説明する醸造士

「常陸野ネストビール」の誕生

当社は、長年にわたって日本酒を造ってきたとはいえ、ビール造りに関しては素人でした。さらに、設備費や技術指導料などの導入資金は数億円と試算され、事業化をあきらめそうになりました。

そんな時、インターネットを通してカナダにあるビール醸造機械メーカーと出会いました。度重なる交渉の結果、試算の半以下で設備導入が可能となり、さらにビール造りのノウハウも提供いただくことができました。

そして構想から18カ月後の1996年、ついに琥珀色の透明なビール「常陸野ネストビール」が誕生しました。

世界チャンピオン「ホワイトエール」

当社のビールは、醸造開始からわずか1年で、1997年に日本で初めて開催された世界ビールコンテストで金賞に輝いて以来、世界中の様々なコンテストにおいて高い評価をいただいております。

2000年から2年連続でドイツDLG品質保証の最高位受賞に始まり、ビール界のオスカー賞といわれる「The Brewing Industry International Awards 2002」では、当社の「常陸野ホワイトエール」が世界チャンピオンに選ばれ、当社のビールは、世界一の称号を受け取ることができました。



「常陸野ホワイトエール」
(提供：木内酒造)

ビールの海外展開についてお聞かせください。

世界で愛されている日本の地ビール

当社のビールは、1997年の金賞受賞を機に、日本のクラフトビールとして初めて世界に輸出されました。現在では世界33カ国、そこから広がって約50カ国の方々にご愛飲いただいております。



「常陸野ネストビール」の海外販路 (提供: 木内酒造)

常陸野ネストビールは、茨城県の古名「常陸野」と那珂市鴻巣の「巣=NEST」から命名しました。私は世界中の方々に当社のビールを飲んでいただくことで、日本そして茨城県・常陸野をアピールしていきたいと考えています。

また当社は、ビールの販路拡大のため、完全無菌の瓶詰め技術に応用した缶ビール製造にも着手しました。

輸送に便利な缶ビールは、2016年4月からスカイマーク全路線で機内販売を開始し、さらに今年度中には、ANAでの取扱も決定しております。

当社商品の知名度を活かして、空の旅を楽しむお客様にも、茨城や日本に対する関心を高めてもらいたいと願っています。

酒造りにかける想いをお聞かせください。

古くから伝わる良質な水と直輸入原料

当社からほど近い酒出^{さかいで}という地は、万葉の昔、井戸から酒が湧き出たという伝承が残る場所です。当社の酒造りに使用する水も、酒蔵内の井戸から湧き出る良質な水を使用しています。



ビールの原料となるホップ (ペレット状)

また、ビールに使用する原料の多くは、厳選した品を直輸入しています。ホップはペレット状になっており品質保持や輸入コストの削減に繋がっています。

副産物を「極上の品」に変える

環境問題が叫ばれる昨今、当社における最大の環境問題は、酒醸造時に発生する副産物です。

日本酒醸造では米糠や酒粕、ビール醸造ではビール粕、残し酵母、ワイン醸造では压榨粕やおりなどが発生します。

しかし当社は、これらを大きな可能性を秘めた材料として捉え、そして有効利用するために、2003年、蒸留工房を設置しました。

大人気商品の「木内梅酒」は、この装置でビールの残し酵母を丹念に蒸留したスピリッツと石岡市八郷地区産の梅をじっくりと漬け込んだ逸品で、国内最大の梅酒コンテストで最高位を受賞しています。

また当社では、日本酒、ビール、梅酒のほか、大吟醸の酒粕を蒸留した「米焼酎木内」や「木内ワイン」などに加え、オーク樽などで熟成させたビールの試作やウイスキー醸造も開始し、多岐にわたった酒づくり体制を整えています。



「木内梅酒」 (提供: 木内酒造)



ウイスキー製造現場の様子

麦の産地は、ビールの産地

本社を置く那珂市周辺は、かつて麦の生産量日本一の地域でした。しかし現在は、後継者不足などにより遊休農地が増え、生産量も落ちています。

この現状を受け、地元の20~40代の農業後継者が遊休農地を活用しようと、蕎麦の作付けを開始し、2010年には農業組合法人「那珂アグリ」を立ち上げました。

当社は、同法人と契約を結んでビール麦の栽培を依頼し、その全量を買上げ、日本オリジナルの原料を用いたビール造りに取り組んでいます。

世界を見渡しても、麦の産地は、同時にビールの産地でもあるのです。

地域での取り組みや県内、世界で展開されている飲食事業についてお聞かせください。

その土地にある自然の豊かさを伝えたい

当社は、地域貢献事業として、2010年に常陸太田市里美地区の古民家を活用したレストラン「里美の古民家」、2011年には大子町の廃校舎を活用した「おいしいさとやま学校」を期間限定でオープンし、2事業で約5億円の経済効果という大反響を得ることができました。

また、2012年には「にほんの郷100選」にも選ばれた石岡市八郷地区にある茨城県フラワーパーク内に、レストラン「YASATO DE TORETA」を開業しました。

ご来店いただいたお客様に、生産者の思いが詰まった料理をご提供することで、「ごく自然が、おいしい」と感じていただきたいと考えています。



「おいしいさとやま学校」の様子
(提供：木内酒造)

「Farm to Table」

私は、その地域で採れた作物をその地域で美味しく食べること＝「Farm to Table」という考え方が、次の時代の食のあり方だと確信しています。

そこで当社は、2005年から麦栽培の裏作である蕎麦（常陸秋そば）と地域の野菜を使った料理と酒を提供する「な嘉屋」の運営を始めました。

さらに2016年8月には、世界が認める食の発信地・サンフランシスコにおいて、同地ならではの食材と当社のビール、常陸牛、常陸秋そばを楽しむことができるレストランも開業予定です。



「Beer & Wagyu HITACHINO」(提供：木内酒造)

日本初マイビール工房の設立

当社は、2000年に日本初の本格マイビール工房を設立しました。お客様は、最上級素材を使用し、オリジナルレシピによるビール造りを体験することが可能です。

今年は、常陸太田市にある「里山ホテルときわ路」と提携し、ビール造りが付いた宿泊プランも登場しました。



ビール工房の様子
(提供：木内酒造)

最後に、次の時代に向けた展開と社員に対する想いについてお聞かせください。

社員が幸せになる企業づくり

私が企業経営で最も大切にしていることは、「社員の幸せ」です。社員一人ひとりが幸せを感じながら、自由な発想で一生懸命に仕事をすれば、会社は自ずと成長していきます。

今後はさらに「量より質」を選ぶ時代が到来します。当社は、次の時代を見据えながら、新たな酒造りを提案し続けなければなりません。

モノづくりの会社は、社員が主役です。当社は次世代の酒造りを担う若い社員が多く在籍しています。彼らの新しい感覚とこれまでの当社が築き上げた伝統、技術を織り交ぜながら、今後も世界に発信できる酒を造り続けて参ります。



ネストビール醸造士 宮田氏(中央左)と企画室 萩谷氏(中央右)、那珂支店 鴨志田支店長(右端)と聞き手・藤咲耕一

この度は、長時間にわたり貴重なお話をお聞かせいただきまして、誠にありがとうございました。御社の今後益々のご発展をご祈念いたします。

■ 文責・写真：筑波総研株式会社 研究員 富山かなえ