



専務取締役 (左) と代表取締役 (右)



蔵の外観



純米大吟醸

## 株式会社 武勇

代表取締役 保坂 嘉男 氏  
専務取締役 保坂 大二郎 氏

### ■企業概要

本 社：茨城県結城市結城 144  
創 業：1865 年  
従 業 員：10 名  
事業内容：酒造り

今月号の「企業探訪」は、結城市に本社を置く、株式会社 武勇の代表取締役 保坂嘉男氏と専務取締役 保坂大二郎氏にお話を伺いました。

同社は、創業から150年経つ老舗の酒蔵です。同社の特徴は、外部の杜氏に頼らない新しい酒造り「三季醸造」体制を採用していることです。徹底した発酵管理を行い、仕込みの1つひとつに時間と想いをかけ、最高の一品を生み出してきました。

両氏のインタビューから、「日本酒『武勇』を愛飲するファンと、人や食など地域にある様々な可能性を結び付ける触媒として、その時代に合う日本酒を造り続けていくこと」—これが同社の使命であることがわかりました。

常に時代の先を読み、「真実のある酒造り」を進める同社の取組を取材しました。

(インタビュー日：平成27年10月8日)

【聞き手：筑波総研(株) 専務取締役 藤咲耕一】

### 御社の創業についてお聞かせください。

#### 創業150年の老舗酒蔵「武勇」

当社は、江戸時代末期の慶応年間に「保坂酒造」として創業し、今年で創立150年を迎えます。創業者は、越後商人であった新潟県高田市出身の保坂勇吉です。

勇吉は、お酒の名前について、まちの随所に武士のたたずまいが残る北関東の城下町・結城の土地柄に合わせて「武勇」と命名しました。

昔から、東北へ続く交通の要所として栄えた結城は、多くの人々が集う場所でした。それに加えて、坂がない平坦な土地だったため、酒米の運搬に適していたという地理的な条件も重なり、多い時には、まさに酒蔵が10軒も建ち並んでいました。

先代たちは、江戸、明治、大正、昭和という大きな時代の波をくぐり抜けながら、伝統と歴史のあるこの蔵を代々守ってきました。

5代目、6代目である私たちは、平成8年に法人化した際、社名を「株式会社 武勇」と改め、日々「真実のある酒造り」に邁進して参りました。

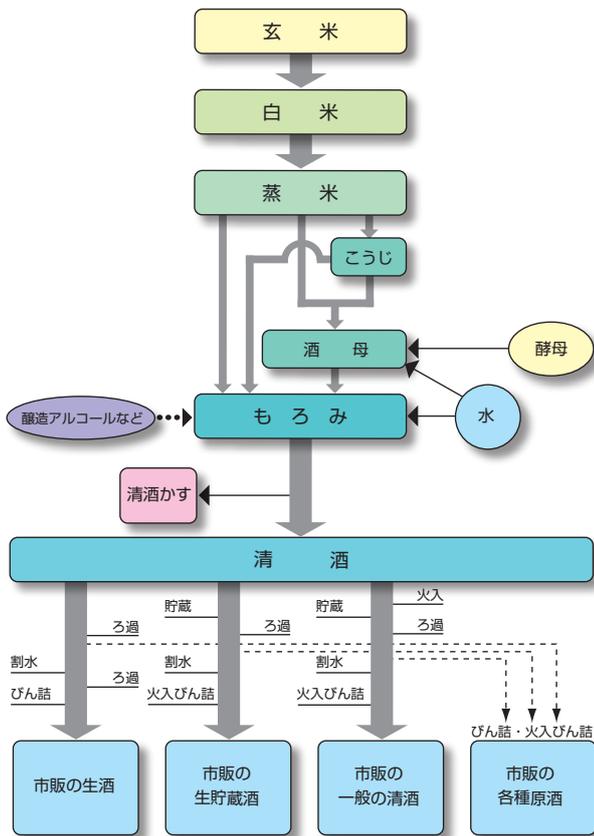
### 御社の事業である「日本酒造り」についてお聞かせください。

#### 代々越後杜氏の流れを継承

日本酒は、お米を発酵させて造る醸造酒です。発酵とは、酵母が糖分を食べてアルコールを出すことをいいます。しかし、最初からお米に糖分はありません。そこでまず、お米を糖分に変え、そこに酵母を加えて発酵させるという、極めて巧妙で複雑な工程を経て、日本酒は完成します。(図)

酒蔵は、酵母の働きを妨げる雑菌の繁殖を防ぐために、低温(25℃程度)に保つことが重要です。当社の蔵は、土蔵造りといい、断熱効果に優れた漆喰の外壁によって、外気温を室内に伝えにくい構造となっています。

また、日本酒造りには、酒造りの高い技能を持った集団・蔵人と、全体の最高責任者・杜氏が欠かせません。かつて、杜氏たちの多くは、夏場の耕作だけでは貧しかった地方の農民たちでした。



日本酒の製造工程  
出典:日本酒造組合中央会

杜氏は、村の若者と一緒に“酒どころ”へ稼ぎに出て、農閑期の収入を得ていました。新潟県から来るのは越後杜氏、岩手県から来るのは南部杜氏といわれています。当社は、勇吉の出身地である越後杜氏の流れを代々継承してきました。

**専務様が酒造りに関わるようになったきっかけや事業の転機等についてお聞かせください。**

**「酒造り」が私にできる親孝行**

私は、昭和59年に東京農業大学 農芸化学科（現生物応用化学科）を卒業後、大学で学んだ醸造や発酵の知識を活かして、国税庁の醸造試験場の研究員として勤務していました。

家業を継ぐ決意をしたきっかけは、日本を襲ったバブルの崩壊です。日本全体が大きな危機に直面した時、当社も同じように厳しい経営状況に陥りました。

このような状況の中で、私は、実家に戻り、家業である酒造りに携わることが、私にできる“親孝行”であると気づきました。そして、研究生活にピリオドを打ち、生まれ故郷へ戻ってきました。

**代々頼ってきた杜氏、蔵人との別れ**

私が蔵に戻った年、代々頼っていた越後杜氏が緊急入院し、杜氏不在のまま、私と5人の蔵人で醸造作業をすることになってしまいました。

その後、杜氏が70歳で入院したことをきっかけに、私は「外部の杜氏に頼らず、自分たちで地元杜氏を育て、自分たちで酒造りをしていかなければならない」と、強く心が動きました。

そして、平成2年、遂に蔵人たちも高齢化し、蔵に来られなくなってしまいました。さらに当時は、消費税等の税制やお酒の販売体制が変化する等、時代の大きな転換時期でもありました。

この時、25歳であった私は、「次の時代に挑戦するチャンスを与えられた」と感じ、父と話し合いを重ねました。そして私は、「武勇」を次の時代に送り出す新しい酒造りの道を歩む決心をしました。

**御社の「新しい酒造りの道」についてお聞かせください。**

**三季醸造で「真実のある酒造り」を目指す**

日本酒は、真冬の約4ヶ月間で、1年分のお酒を造るのが一般的です。しかし、当社は、新しい酒造りの道として「三季醸造」を採用しました。

三季醸造は、量を増やす醸造といわれています。一方、当社では、以前と醸造量は変えていません。納得のいく発酵管理を行い、仕込みの1つひとつに手間暇をかけることで、最高の一品となる「真実のある酒」を生み出してきました。

また、三季醸造は、冬の短期間に醸造作業が集中していた頃に比べ、作業負担が通年で分散する等、就業環境を改善することができました。また、社員を年間雇用することも可能となりました。



「武勇」を造り出す地元の若い蔵人たち

「武勇」の特徴についてお聞かせください。

### 「酒米と水と技」が造り出す武勇の個性

「武勇」の使用原料米は、兵庫県特A地区産の山田錦、富山県産の五百万石、岡山、広島県産の雄町、地元茨城県産のひたち錦、美山錦、日本晴です。これらの酒米は、お酒の種類に合わせて使用する割合を変えています。

また、仕込み水は、蔵の敷地内の井戸から地下約150mの鬼怒川水系の伏流水(河川敷や山麓の下層を流れている浅い地下水)を汲み上げています。

当社では、水を独自の精密ろ過装置に通し、1年中安定した量と安全

な水質を確保しています。鬼怒川水系は、軟水のため、発酵がゆっくりとした低温で進みます。その結果、きめの細かいお酒に仕上がります。

よい酒米と水、そして高い技術があっはじめて、「武勇」の個性的な味が可能となるのです。



蔵内部の様子

### 全国新酒鑑評会で「金賞」を受賞

「武勇」は、全国新酒鑑評会において、平成4、5、9、26年度に金賞を受賞いたしました。杜氏が急に不在となった年も金賞をいただけたことは、私たちの大きな自信となりました。

時代が流れると同時に、各年代のお客様のお酒の嗜好や味の感じ方も変わっていきます。これまでずっと良いと思い造り続けて来たお酒が、必ずしも次の世代のお客様の口に合うとは限りません。

私たちは、次世代を担う社員たちに対して、今までの伝統を大切に受け継ぐと同時に、革新性のある酒造りに挑んでほしいと考えています。

そして、自分たちの時代の「武勇」ファンの心をしっかりとつかめる技術と芯のある技術者に成長してほしいと願っています。

そこで昨年度、若い社員に対して、長い期間出品していなかった全国新酒鑑評会への参加を促しました。どの酒米と酵母を使い、どのくらいの濃さで、どのくらいの酒質を目指すのか、お酒の設計から醸造までの全てを若い社員に任せた新酒は、見事金賞に輝くことができました。

事業拡大のプロセスと今後の事業展開等についてお聞かせください。

### 酒販店と「武勇」の美味しさを共感

平成5年頃から、都内において地方の銘酒を求める動きが活発化しはじめました。鑑評会で金賞を何度も受賞していた「武勇」は、メディアに大きく取上げていただく機会に恵まれました。

これがきっかけで「武勇」に共感して下さった酒販店とのご縁もいただきました。現在では、地元をはじめ県内外の酒販店さんにご協力をいただきながら、お客様のもとへ「武勇」をお届けしております。

しかし近年、店主の高齢化によって、地元の酒販店さんが店を閉めることが多くなりました。このような背景を受け、当社では、5~6年前からスーパーマーケットで「武勇」を置いていただいております。これにより、新しいお客様に「武勇」を知っていただけると期待しております。

### 新商品の開発・武勇の「甘酒」

当社では、今年の8月に米麴のみを使用したノンアルコールの甘酒を発売しました。「お酒だけ造っていても広がりが無い」と思ったことが開発のきっかけです。

甘酒はジャパニーズヨーグルトと言われるほど、低カロリーでビタミンやアミノ酸等の栄養に豊富に含んでおり、腸内環境の改善や美肌効果等も期待することができます。

お酒と甘酒を1対1で割ると、濁り酒としてもお楽しみいただけます。



武勇の「甘酒」

### 日本酒に今、風が吹いている

これから日本は、東京オリンピックを控えており、日本政府も日本酒や和牛等の美味しさを日本の魅力として積極的に世界に発信しています。

先日、政府の情報を受けた海外商社のバイヤーが蔵を訪れ、「武勇」を試飲していただきました。「武勇」が海外展開することで、海外に住む日本人が一時でも日本を思い出しながら、日々の疲れを癒すお手伝いができると考えています。そして、世界中に「武勇」ファンが増えることを願っています。

地域との関わりについてお聞かせください。

「親子でワクワク酒米づくり」

平成18年、飲酒を取り巻く状況が一変した出来事がありました。それは、福岡で起こった飲酒による交通事故です。

この事故をきっかけに、飲酒に対する社会的な風潮が変わっていきました。そこで、当社でも蔵を訪れるお客様が、試飲等でお酒を飲めなくても楽しんでいただくにはどうしたら良いかと考えました。その結果として生まれたイベントが「親子でワクワク酒米づくり」でした。

このイベントは、まちの酒販店さんと共同で開催しています。10歳の小学生と親を対象に、お酒の原料となる酒米作りを経験していただくことで、大人だけでなく子どもたちにも日本酒の楽しさを知ってもらいたいと考えています。



田植えの様子

このイベントは、まちの酒販店さんと共同で開催しています。10歳の小学生と親を対象に、お酒の原料となる酒米作りを経験していただくことで、大人だけでなく子どもたちにも日本酒の楽しさを知ってもらいたいと考えています。

田植えまたは稲刈りに参加した子どもたちに対しては、彼らが10年後の20歳を迎えた年に、その年の酒米でできた「下館雄町」という日本酒をプレゼントしています。

田植えまたは稲刈りに参加した子どもたちに対しては、彼らが10年後の20歳を迎えた年に、その年の酒米でできた「下館雄町」という日本酒をプレゼントしています。

地元・結城への想い

当社が本社を置く結城は、歴史と文化に溢れるまちです。中でも、地元が誇る結城紬は、平成22年にユネスコ無形文化遺産に登録されており、大変誇らしい気持ちでいっぱいです。また、平成26年には、結城市が地酒での乾杯を推進する「乾杯条例」を施行しました。

結城のまちなかでは、人々の“繋がり”や“広がり”をコンセプトにした地域イベントである「結の市」が毎年開催されています。

当社も同イベントの際、蔵を開放して「仕込み水の足湯」をご提供しています。訪れたお客様からは、「日本酒の仕込み水で足湯ができるなんて、とても贅沢ね」と、喜びの声をいただいています。

このように、乾杯条例や酒蔵ツーリズム等の様々な仕掛けを通して、これからも「武勇」ファンを増やしていきたいと考えています。



仕込み水の足湯

日本酒「武勇」にける想いをお聞かせください。

様々な可能性を結び付ける触媒・日本酒

私たちは、人と人、人と食、人と地域を結びつけるために日本酒が存在していると考えています。

つまり、日本酒は“触媒”であり“コミュニケーションツール”なのです。そして当社の強みは、この触媒である「日本酒を造ることができる」ということに尽きます。

私たちは、「日本酒『武勇』を愛飲するファンの方々と、人や食など地域にある様々な可能性を結び付ける触媒として、その時代に合う日本酒を造り続けていくこと」—これが当社の使命であると考えています。

お客様が一口飲んで、「これは一生懸命に造ったお酒である」と、一瞬で悟ってくださるような質の高い日本酒をご提供し続けるために、これからも、一切の妥協を許さず、自分たちが納得のいく酒造りに邁進して参ります。



左から保坂専務取締役、保坂代表取締役、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。貴社の今後益々のご発展をご祈念いたします。

■文責／筑波総研株式会社 研究員 富山 かなえ