

20240710\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2024年7月10日（水）19:00-20:40

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会／第12回／

李白酒造「松江から食事を美味しくさせるお酒を世界へ！未来へ！」

ゲスト：田中裕一郎さん（李白酒造有限会社 代表取締役社長）

参加者：17人

（NPO 法人理事長、会社員、食育講師、エンジニア、コンサルタント、  
ジャーナリスト、大学院生、公務員、行政書士、司法書士など）

本日のお酒（パウチ酒）：

- ①李白 特別純米辛口 やまたのおろち。李白の商品の中でもより辛口に仕上げました。酒米は五百万石を使っています。
- ②李白 特別純米酒。島根県産酒造好適米（五百万石）を使用しています。コクとキレある酒質でさまざまな料理と相性が良いです。
- ③李白 純米吟醸 WANDERING POET。世界各国で愛飲されています。程よいコクがあり、まろやか、爽やかでキレの良い酒質です。さまざまな料理と相性良く、幅広くお楽しみいただけます。

3つとも当社の代表的なお酒です。それらを飲み比べができるように揃えました。

当社のお酒は「主役」ではないです。お食事、会話を邪魔しないお酒になっています。気付いたら飲み干しているお酒がコンセプトです。

目次：

1. パウチ酒について
2. お酒の輸出
3. 動画で蔵見学

発表：

1. パウチ酒について

キャンプなどアウトドアのニーズにも応えることができます。キャップができます。クーラーボックスの高さも気にならないです。ゴミもかさばらないです。

昨年11月に思い付きました。パウチの商品がたくさんあることがきっかけです。包装資材を取り扱う親戚に相談しました。今年のお花見シーズンに間に合わせようとデザイン含めて一気に企画しました。猛ダッシュしまして、今年3月に販売することができました。OEMではなく自社製品です。在庫のスペースをとらないのも利点です。現在、充填機をフル回転しています。

パウチは空気、日光を遮断します。瓶に勝るポイントです。冷蔵庫にも収納しやすいです。配送も省スペースです。お土産に人気をいただいています。関東圏のスーパーにも置いていただく方向でお話しが進んでいます。

2. お酒の輸出

当社の生産量の40%を海外に輸出しています。中四国地方ではベストスリーの輸出量のようなです。当社の輸出は父の代からですので日本酒業界の中で早かったです。現在の輸出量の増加は、日本料理が世界に広がったことが一つの原因と考えています。家族の特別な日のお食事が

ら日常の総菜まで広がっています。それらとのペアリングは日本酒にしかできないです。また、スペインやイタリアなどのうま味のあるお料理とも相性が良いようです。

### 3. 動画で蔵見学

当社は直売もしています。直売所には試飲コーナーもあります。10種類ぐらいを無料で召し上がっていただけます。その奥の座敷に上がると、戦前の首相、若槻礼次郎により「李白」と書かれた額が飾られています。若槻礼次郎が李白と名付けてくれました。

製造所「酒仙蔵」は昭和47年に完成した建物です。5階建てです。荷物はエレベーターを使いますが、人は階段のみです。

お酒の製造手順は次のとおりです。

- ・精米を小分けして洗米します。マイクロバブルで糠を分離します。浸漬の後、水を切り、重さを量ります。メモをとります。気温、湿度、水温もです。数字で水分の精度を詰めています。この数字は杜氏の経験と勘に匹敵します。
- ・甑（こしき）で蒸し米を行います。こちらでも量りで重さなどを数値化します。数値化することで従業員が交代で酒造りを行なえます。翌日、入れ替わっても前日の作業がわかるようになっています。このおかげで、従業員は休みをとることができます。休みがとれないと若い人は辞めてしまいます。
- ・麴室で蒸米に麴をかけます。こちらでも水分量と操作などをメモし共有します。これにより再現性のある酒造りができます。たとえば、麴室の台にもメモリをふっています。蒸米を何ミリ単位で拵げたかがわかります。
- ・酒母（酏）をホースで下の階にあるタンクへ移します。
- ・タンクで発酵を行います。
- ・熟成した醪を搾ります。当社はヤブタ式です（アコーディオンのような形状）。酒粕が残ります。
- ・滓を沈殿させたり、濾過、火入れ、割水などを行い、瓶詰となります。

最後になりますが、李白のお酒を親しい方とのお食事や会話とともに楽しんでいただけるように造っています。

以上