

20211110\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2021年11月10日（水）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会／第9回

「農業を中心とした新しい蔵元の形

～一ノ蔵によるお米づくりと環境保全の取組み～」

ゲスト：鈴木 整さん（株式会社一ノ蔵 代表取締役社長）

参加者：19人

（NPO 法人理事長、会社経営、大学教員、会社員、公務員、エンジニア、  
コンサルタント、大学院生、行政書士、司法書士など）

本日のお酒の紹介：

本日の日本酒はお酒好きの方向けです。

1. 無鑑査本醸造：辛口です。一ノ蔵、最大のヒット商品です。
2. 特別純米酒：辛口です。2種類の原料米、宮城県のササニシキと酒造好適米「蔵の華」で、それぞれ造った酒のブレンドです。
3. 山廃特別純米酒 円融：熟成香と酸味があります。宮城県産の環境保全米「ささろまん」を使用しています。

環境配慮として、ラベルがはがれやすいようにしてあります。また、ラベルの印字はベジタブルインクです。リターナル瓶（洗浄して何度も繰り返し使用できる）を使用しています。

目次：

1. 一ノ蔵の紹介
2. 一ノ蔵のお米づくり
3. 一ノ蔵の環境保全の取組み

発表：

1. 一ノ蔵の紹介

一ノ蔵は、昭和48年、宮城県内の酒蔵4社、浅見商店、勝来酒造、櫻井酒造店、松本酒造店が一つになりできました。家業でなく企業となりました。大崎市のたんぼのまん中にある里山に酒蔵を建てました。地下水が豊富だからです。

2. 一ノ蔵のお米づくり

一ノ蔵の農業部門である一ノ蔵農社（いわゆる農業法人ではありません）の立上げきっかけはいろいろです。一つに、安全かつ良質な酒米の安定確保があります。これは、酒蔵にとって重要課題です。平成5年の大冷害がきっかけとなりました。当時、宮城県はお米の有機栽培の取組みが進んでいました。有機栽培米は冷害の影響が軽微でした。また、精米しても割れにくいという特徴もあります。そこで、有機栽培米は酒造りに向いているのでは？となりました。後になりますが、実はそうではなく、有機農家のお米への思いと努力によるものと気付くこととなります。そのような経緯の中で、平成7年、松山町酒米研究会が発足しました。一方、担い手の減少、高齢化、耕作放棄地の増加など問題が顕在化しました。そこで、自社で問題解決をしたいと、平成16年、一ノ蔵農社を立ち上げました。一ノ蔵自ら直接・間接に酒米づくりに携わることで、ノウハウを蓄積し、これを公開しています。また、生産から加工・販売に至るまで一貫した体制をつくることができました。

一ノ蔵農社が耕作する田んぼは18haです。54枚あり、集積していません。効率化できない

ところに課題があります。しかし、毎年多くの離農者がおり、耕作する田んぼが拡大していく方向です。とはいえ、お米づくりについては量より質に念頭を置いています。

### 3. 一ノ蔵の環境保全の取組み

環境保全の取組みとして、米ぬかを使った雑草対策、蕪栗沼のふゆみずたんぼにおける冬期湛水農法に倣い、自社でも試験圃場で冬期湛水を行っています。また、大崎耕土が国連世界農業遺産に登録されました。日本人はピンときていませんが、外国人にはすごいねと言われていきます。

酒造りに大事なものは、米と水です。米と水をつくるのは土です。土は風土です。その風土で生きる蔵人が造っているのが一ノ蔵のお酒です。だから、里山を守りたいです。だから、田んぼを守りたいです。家業でなく企業として社会的な責任を果たしたいです。

以上