



## 日本酒造りをマニュアル化、経験と勘の酒造りから脱却

中谷酒造株式会社 奈良県大和郡山市

中谷酒造株式会社は、江戸時代の終わり大和郡山市で創業した老舗の清酒メーカーである。同社六代目社長中谷正人氏は、1995年に中国に「天津中谷酒造有限公司」を設立し、コンピュータ制御で稼働する精米機や、吟醸酒造りに最適な麴こうじを造る製麴機せいまくきなど最新鋭の機械を導入。同時に吟醸酒造りの作業工程の一部終始を数値化管理し、酒造業界で常識になっていた経験と勘による酒造りから脱却した。

中国における同社の数値化管理方法は、大和郡山市の中谷酒造株式会社にも引き継がれ、2003年そして今年5月に全国新酒鑑評会で金賞を受賞している。

### 歴史ある大和郡山市の清酒メーカー

1853年（嘉永6年）創業。1858年（安政5年）郡山柳沢藩御用商人となる。1877年（明治10年）大和郡山13軒の造り酒屋の組合長「酒造取締」になった。日本の清酒造りの歴史は、奈良菩提山・正暦寺で室町時代に始まったといわれている。正暦寺で造られた酒は番条に運ばれ、船で堺に、そして各地に運ばれたと言われている。大和の酒造りの技は、菩提仙川の流れとともに同社に受け継がれている。

### 中国・天津に「天津中谷酒造有限公司」を設立

中谷正人社長は、大学卒業後、家業の酒造りを継ぐ考えは全くなく、自動車メーカーや総合商社に勤務し第一線で活躍していた。しかし、弁護士になるため総合商社を辞め、実家に戻り勉強をしていた時に、「中国で清酒をつくっているメーカーがある」という話を耳にした。

酒の原価は、当然、原料である米の値段が大きく影響する。そこで、中谷社長は「日本の米価は高く、国際マーケットの10倍。米価の安い中国で純米酒を造れば、手頃な価格で消費者に提供できるのではないかと考え、1995年、中国・天津に「天津中谷酒造有限公司」を設立した。現在、同社の売上は約2億円。従業員数は卸会社と合わせて約50名、うち30人は営業員である。

### 中国・天津に純米酒製造工場を造った誘因

中谷社長は総合商社勤務時代、円高に苦しむメーカーが海外に生産拠点を設けるにあたって、その一部を出資するか否かを判断する審査をしていた。当時、中国も担当していたので、中国語が堪能で、中国の法務も詳しく、中国で会社を設立し運営し

#### 会社概要



会社名：中谷酒造株式会社  
所在地：大和郡山市番条町561番地  
電話：0743-56-2296  
FAX：0743-56-2464  
創業：嘉永6年（1853年）  
設立：昭和26年（1951年）  
代表者：代表取締役 中谷 正人  
資本金：1,000万円  
従業員：5名  
事業：清酒製造業  
URL：<http://www.sake-asaka.co.jp/>  
関連会社：天津中谷酒造有限公司  
所在地：中国天津市東麗経済開発区二緯路



大和郡山市の  
中谷酒造株式会社  
(自宅/事務所)



天津中谷酒造有限公司  
(本社/工場)

ていくノウハウは十分持っていた。

中国のどの場所で酒造りをするのが最適か、いろいろ調べた結果、天津や河北省東部に



川ガニも養殖している減農薬の水田 (中国・遼寧省)

は、戦前に日本の国策企業がつくった水田が残っており、今日まで米作りが受け継がれているのを見つけ出した。また、天津は首都北京の外港であり輸出に便利であることも分かった。

1994年、中谷社長は現地の米や水などのサンプルを採取し、日本に持ち帰り詳しく分析をした。その結果、水には少し不安があったが、米は減農薬で栽培され酒米として十分使えることが分かった。また、天津は冬になるとモンゴル地方から寒風が吹き、発酵管理に十分な低温が得られることも分かった。こうして中谷社長は中国での酒造りの本格的な検討に入った。

## 経験と勘の酒造りから脱却

酒造りは杜氏の長年の勘と経験がものをいうのが酒造業界の常識であった。だが、中国には杜氏も熟練技術者もいなかった。そこで中谷社長自ら、南部杜氏の名匠・高橋清氏から酒造りを学びながら数値による管理方法を探求していった。

麴造りの重要な過程である米の吸水作業では、米の蒸し上がりを一定にするために、吸水前の米の水分含有量を測り、その含有量に適した吸水後の米の重量を計算して、水に浸ける時間を決める。最適な吸水時間を見つけるために、気温、水温、天気をこまめに記録した。吟醸酒造りの一部終始を



天津中谷酒造有限公司の貯蔵タンク群

数値管理し、作業のマニュアル化を徹底し、勘と経験による酒造りから脱却を図った。それに合わせて全自

動の精米機、数値管理ができる製麴機も導入した。

## 中国で日本酒市場のトップメーカーに

同社が中国に進出した当初の計画は、安くて高品質の清酒を日本へ輸出することであった。しかし、その頃、中国に進出する日本企業が増えるにつれ駐在員も多くなり、日本料理店が増えた。また、最近では中国人向けの日本料理店も著しく増え、それらの料理店では、ビールや焼酎よりも日本酒を好んで飲まれるため、同社で醸造した純米酒「朝香」はほとんど中国で販売している。

同社の純米酒「朝香」は、精米歩合（精米後に残った比率）により純米大吟醸酒（精米歩合34%）から純米酒（精米歩合78%）の5種類がある。生産量は約4,000石（720キロリットル）。

中国で裕福な世代は20~40代で、最も裕福なのが30代である。中国では日本料理店が他国の料理店より「格が上」で、裕福な階層の人々がよく利用する。中国の日本酒市場は、毎年25%のペースで規模拡大しており、同社の業績も順調に伸びている。

中国で同社より先行して進出した日本酒メーカーもあったが、同社は設立当初から最新設備で高級酒の純米酒だけを醸造し、価格を抑えて販売したため、先行メーカーを追い抜いていった。その結果、同社は中国で日本酒市場のトップメーカーの地位を築き上げた。現在、同社は増産体制の確立のため新たに工場を建設する計画を進めている。今後、純米酒「朝香」の名は中国で高級日本酒ブランドとしてますます多くの人々に定着していくことを期待したい。

一方、大和郡山の中谷酒造では、数値管理による清酒造りに磨きがかかり、それが今年の全国新酒鑑評会の金賞受賞につながった。日本国内では清酒離れが進んでおり、経営環境は厳しさを増すが、焼酎造りに挑戦し、2009年全国酒類コンクール米焼酎部門で一位を獲得。ハッカや梅酒ベースのリキュールを開発するなど、日々経営努力を続けている。（武村 好俊）