

愛される、旨味の酒造り・場づくりに尽力

宗政酒造株式会社 代表取締役副社長 山崎耕造

旨味のある酒造りにこだわる

昨今、お酒を飲む場面や状況が大きく変わってきた。おつまみで飲むことが多かったお酒は今日、食事を味わいながら一緒に飲むスタイルへと変わりつつある。「**食事と楽しめる旨味のあるお酒をお客さまに提供していくことが私たちの使命です**」と宗政酒造副社長の山崎耕造は語る。なかでも世界最大級のワイン品評会『IWC（インターナショナルワインチャレンジ）2015』金賞に輝いた『宗政-15』については、「**試作段階から食中酒として最高のお酒だと確信していました**」と振り返る。

『宗政-15』は数値が下がるほど甘口とされる日本酒度の数値を商品名にしており、その発案者は山崎だった。もっとも発売当初の2009年頃は、淡麗辛口ブームの余韻もあって営業面での苦労は絶えなかったという。

奮闘の日々が続く中、一筋の光明が見え始めたのは、2011年から始まった『酔っても美味しい九州 S1 グランプリ inTOKYO』での高成績だった。この大会は九州の40酒蔵から出品された40銘柄の日本酒を定番の居酒屋メニューを味わいながら、参加者が投票でグランプリを決める。『宗政-15』は第1回大会で准グランプリ、第2回・第3回大会においてグランプリを連覇した。

S1 グランプリが盛り上がっていた頃から消費者の間で食事と合う甘口のお酒が人気を呼び始めた。甘味と旨味に関連性があり、古くは「甘味を美味（うまい）としていた」との説もある。また、大手飲料メーカーが以前、「日本人は知っている。うまいは、甘い」というキャッチコピーをテレビCMで発信していたこともある。

近年、日本酒関連の番組や書籍などが相次いで日本酒ブームといわれる中、「**私たちは今後も旨味のあるお酒造りにこだわっていきます**」と山崎は決意を新たにする。『宗政-15』に続く『宗政特別純米 RuriMunemasa』はリンゴ酸高生産性多酸酵母を用いた、るり色のワインボトルに入った旨味のあるお酒だ。女性が白ワイン代わりに洋食や洋風おつまみを楽しめるお酒として提案する。



焼酎『のんのこ黒』が焼酎新商品で年間1位獲得

「酒好きなお前に良い仕事がある」――。父親の知人からの紹介で山崎は、設立3年目の宗政酒造に入社した。若い時から浴びるように飲んでいたという山崎は以来、清酒『宗政』や焼酎『のんのこ』などの営業で飛び回る。

入社当時、佐賀県下で初めて焼酎の製造・販売だったため、積極的に広告宣伝した結果、『のんのこ』の知名度が先行する中で売り込んでいった。その後、長期貯蔵焼酎などの新たなチャレンジ商品などが登場して酒質も高まっていく。それにとともに試飲してもらった上で味の特長を説明して、造り手や商品の思いをストーリーとして伝えていく営業スタイルへと進化していった。

焼酎『のんのこ』は当初、伊万里市内の工場で製造していたが、宗政酒造の誕生地である有田町のポーセリンパーク内への本社・工場移転に合わせて、黒麹を用いた『のんのこ黒』が登場した。『のんのこ黒』は、2004年の焼酎新商品で売上高ランキング1位という売れ行きをみせた。

「『のんのこ黒』は非常に味が良い上、旨味もあり、甘さと香りを備えたスマートできれいなお酒です」と、山崎は解説する。『のんのこ黒』に先立ち、宗政酒造ではいち早く黒麹を用いた麦焼酎『黒泉山』を商品化した。この成果をベースにして、竹炭を用いた貯蔵やろ過などの新たな技術を投入した商品が『のんのこ黒』だ。

そして、『のんのこ黒』『黒泉山』をはじめとする宗政酒造の焼酎は2000年代前半に起きた焼酎ブームにおいて大いに人気を博した。



「酒・器」のテーマパークで「攻・守」の営業展開

清酒『宗政』や焼酎『のんのこ』の製造元である宗政酒造は日本の磁器発祥地・佐賀県有田町にある『有田ポーセリンパーク』内に本社・工場を構える。宗政酒造は酒造部門と観光事業部門を持ち、昨年後半から両部門を統括する山崎は、「酒造部門は「攻めの営業」、観光事業部門は「待ちの営業」であり、大きく異なる」とみる。

有田ポーセリンパークはシンボルのツヴィンガー宮殿をはじめ、庭園や有田焼体験工房、登り窯、飲食店、土産品店などの各種施設がある「酒・器」のテーマパークだ。現在、有田ポーセリンパークは国内の団体客に加え、中国からのクルーズ船団体客の来場で賑わいをみせる。

今後、福岡県内や長崎市内などからのファミリー客や個人・グループ客などの誘致にも意欲をみせる山崎は、「ポーセリンパークでしか味わえない食事や体



験、発見ができる施設にしていきたいですね。陶芸の体験施設もあるので、有田らしいモノや文化を発信していく「場」にしたいと思います」。現在、建設が進む西九州自動車道の進捗も視野に入れながら、将来への布石を打つ。

地域から愛される酒蔵、施設であり続ける

今年、創業 400 年を迎える有田焼は、江戸期から明治期にかけて、その卓越した技術と高い芸術性で海外の王侯貴族や資本家からも魅了した工芸品だった。

「有田焼は世界に誇れる文化であり、新しいカタチで伝えていきたい」とする山崎は、モノづくりの技術とともに長年培われてきた絵柄や色合いなどのデザインもあるので、有田にある酒蔵としてお酒のラベルやパッケージのデザインに生かしていきたい考えだ。

「地元の人たちに愛されるお酒造り、親しまれる施設であることが大事です。「自分たちの酒蔵」、「自分たちの施設」という思いを持っていただける存在であり続けたい」とする山崎は、地域の人たちから支持される「酒造り」、愛着を抱かれる「場」、づくりに向けて日々精進を重ねる。

