

## 佐々木孝

金紋秋田酒造株式会社  
代表取締役社長

ささき たかし●1980（昭和55）年、商学部商業学科卒業。1957年生まれ。秋田県出身。酒問屋やチョーヤ梅酒を経て、金紋秋田酒造に入社。2006年に社長就任、現在に至る。趣味は弓道（4段）、ブルースギター演奏。会社のホームページ  
<http://kinmon-kosyu.com/>

「熟成古酒」の力強いパワーで、  
日本酒の世界を広げたい。

低迷が続き、蔵元も減少している日本酒業界だが、海外での日本酒生産、インターネットでの販路開拓など、新しい動きも出始めている。佐々木孝社長は、日本酒が誇る伝統に「時間軸」という新しい考え方を導入した「熟成古酒」で、日本酒の世界を広げようと頑張っている。

モヤモヤした気持ちを抱えていた  
ときに、古酒と出会う。

2009年9月。ロンドンで「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）2009」が開催されました。当社の「山吹1995」は、日本酒部門の最高賞「チャンピオン・サケ」に選ばれ、その後、新聞や雑誌などの取材を受ける機会も多くなりました。私は3代目として、30歳で家業の蔵を継ぎました。そのときは、「何とかなるだろう」という軽い気持ちでした。ただ、それは甘かったですね。一時は全国に約2,300あった蔵元も現在では1,700ほどになり、日本酒業界全体の売り上げも当時からは半減しています。

一方、インターネットに販路を求めたり、海外で生産する新しい動きも増えており、今までのやり方から脱却しようという機運は、起こりつつあるように思います。先ほども言いましたが私は3代目で、日本酒業界では、まだまだ新参者です。逆に新参者であるがゆえに、外部の目で日本酒業界を見ることができるようになります。外部から見ていると、日本酒業界は、おかし

い。たとえば、酒店からは売れないと返品されてしまう。酒造メーカー同士も共同で販売促進のキャンペーンをやる、という感覚がありませんでした。日本酒業界やメーカーに、戦略がないことも疑問でした。日本酒業界が低迷し、事業としても割に合わない。他社と同じことをやっても駄目だ。では、何をしたらいいのだろうか？ そうしたモヤモヤを抱えているときに、古酒に出会いました。

より強く、より深くなる、  
熟成がもつ独特の「旨み」。

現在、私たちは日本酒を熟成、つまり時を経ることで変化させた「熟成古酒」をつくっています。「熟成古酒」をつくる場合、いかに丁寧に作業を進めていくかが大事です。まず、日本酒をつくるためには、水をきちんと鍛える。井戸から汲んで、すぐ使える水は残念ながら最近ではあまりありませんので、濾過を繰り返します。お米の選定にも時間をかけ、絞り方にしても最近では機械で絞るのが一般的ですが、私たちは一晩かけて絞っています。愚直なやり方ですが、機械でやると効率的な反面、確実にお酒の味が壊れてしまうからです。ひと手、ひと手、じっ

くり加えていく……。地味な作業でも省略しない……。そうした積み重ねが、大事だと考えています。

「熟成古酒」のおいしさ、魅力については、ワインからいろいろなことを教わり、私は日本酒の中に赤ワイン的な経年変化という「時間軸」の考えを持ち込みました。日本酒が他のジャンルのお酒にはない優れた点は、「旨み」だと思います。食べ物と一緒に味わうと、より一層、おいしくなります。しかも、長い年月をかけて熟成させた「熟成古酒」は、そうした「旨み」が、より強く、より深くなります。飲み方にしても、ストレートはもちろん冷やしたり、お燗もでき、炭酸で割ってもおいしいなど、バリエーションが豊富です。今後は日本酒業界の枠を超えたコラボレーションも考えられ、ますます日本酒の世界が広がると思います。

（談）



## ユニークなパッケージ。

「最初は『熟成古酒』の色を見せようと裸の瓶のままでしたが、今は秋田の地元新聞で巻いて、その上からラベルを貼ってあります。それまでの、カッコ良くやろうという気持ちから、泥臭くやろうという気持ちに転換したら、売れ行きも伸びました」