

ならちゅうしん経営研究会 例会報告

第 331 回 研究会

日 時 平成 31 年 2 月 20 日(水) 午後 4 時 ~ 午後 5 時 40 分
場 所 梅乃宿酒造 株式会社
内 容 1部 酒蔵見学
2部 5 代目蔵元 代表取締役 吉田佳代氏 ご講演

今回の研究会は、奈良県を代表する清酒蔵元である梅乃宿酒造株式会社を訪問させて頂きました。当社は、明治 26 年に創業され今年で 126 年目をむかえる歴史ある企業で、「新しい酒文化を創造する蔵」として、日本酒の新しい価値を創りだすことで若い世代のファンを増やしながら世界中を魅了する酒造りに邁進されています。

1 部は、梅乃宿酒造株式会社の酒蔵を見学させて頂きました。当社は、古事記万葉の時代から幾多の神話・伝説を秘めた葛城の麓に創醸、山田錦を中心とした酒造好適米を高精白し、葛城山系の伏流水を仕込みに、やわらかく、きめ細かい味わいが特徴の日本酒を造って来られました。「梅乃宿」の由来は、蔵の庭にある樹齢約 300 年の梅の古木に鶯が飛来し、その風雅なさえずりを楽しませてくれることに因むとのこと。酒蔵見学では、①精米→②洗米・浸漬→③蒸米→④麴づくり→⑤酒母づくり→⑥仕込（三段仕込）→発酵（約 1 ヶ月）→⑦上槽→新酒の完成と、酒造りの工程をタブレットを用いて解り易く説明しながら案内頂きました。



1 部 梅乃宿酒造株式会社 酒蔵見学

2部は、5代目蔵元 梅乃宿酒造株式会社代表取締役吉田佳代氏より、ご講演を賜りました。今から50年前は、酒と言えば日本酒で幾ら造っても足りない時代でした。小規模な酒蔵は大手酒造メーカーの下請としてOEM生産を担っていました。しかし昭和49年をピークに日本酒の消費量が減少に転じた頃、先代は危機感を抱き自社ブランドである「梅乃宿」の生産販売に力を入れました。しかし日本酒は冬に造るもので春から秋にかけては仕事がありません。そのため日本酒の造り手は農家の出稼ぎなどを主体とした季節労働者でした。時代の変化に伴いこのままでは労働力を確保することが出来ないと読んだ先代は、夏に出来ることとして日本酒ベースの「梅酒」の生産を開始しました。当時は伝統を重んじる同業者から大バッシングを受けたとのことですが、1年目タンク1本、2年目タンク3本、そして3年目にはタンク20本と大躍進を遂げ同業者も追従するようになりました。その後、あらごし梅酒、ゆず・もも・りんご・みかん酒等の各種リキュールの開発など、常に新しいことに取り組み続け、現在は海外展開に力を入れておられます。ご講演の終盤では事業継承についてお話を頂き、若くして老舗企業を継がれながらも常に新しいことにチャレンジされている、その行動力には参加者の皆様もご感銘を受けたことと存じます。最後に経営者（リーダー）の1番の仕事は「決めること」との談にて、ご講演を締めました。



2部 5代目蔵元 代表取締役 吉田佳代氏 ご講演

ご講演の後には、当社の大吟醸や、生もと造り、古酒、各種リキュール等、主力商品を試飲させて頂きました。また吉田社長にも引き続きご臨席頂き参加者の皆様と交流を深めて頂きました。今回の例会は、地元奈良の歴史と伝統に触れつつ、若手経営者として著名な吉田社長のお話を聞くことが出来、とても良い視察研修となりました。