



北の経営者たち



旭川市

代表取締役社長(四代目) 山崎 與吉さん

取締役(五代目) 山崎 五良さん

HP

DAILYMOTION
STVラジオ
北海道100年物語
～男山 山崎與吉～

●四代目 山崎 與吉さんに聞く いつの時代にも男山には 夢があった

今のところ、代々、與吉を襲名して
いますが、五代目がどうするかは本人
に任せていますので自由です。

初代與吉が新潟県から北海道に移
り住んだのは明治15年。札幌の酒造店
に奉公し、杜氏さんから下酒造りを学
んだのち、同20年に独立。札幌で「山崎
酒造」を創業したのが、私ども「男山」
のはじまりです。

私の父は祖父の死去に伴い27か28
歳の若さで事業を継承しましたが、そ
の時代の家督相続は家父長制でした
から、家長という立場で一族の面倒をみ
ながら、岩手県から杜氏が酒造り
のために連れてくる30人40人もの蔵人
さんたちの食住のお世話もしていまし
た。当時は「ねえや」と呼ばれる若い女
中さんも家には5〜6人いた記憶があ
ります。豪傑な人でしたが、社員や杜



北海道旭川の気候風土と大雪山の伏流水で醸す、銘酒「男山」。昭和52年、日本酒としては世界初となるモンドセレクション金賞を受賞。以来47年にわたり受賞を継続しており、国内外の酒類コンクール・全国新酒鑑評会において数多くの金賞を受賞している。

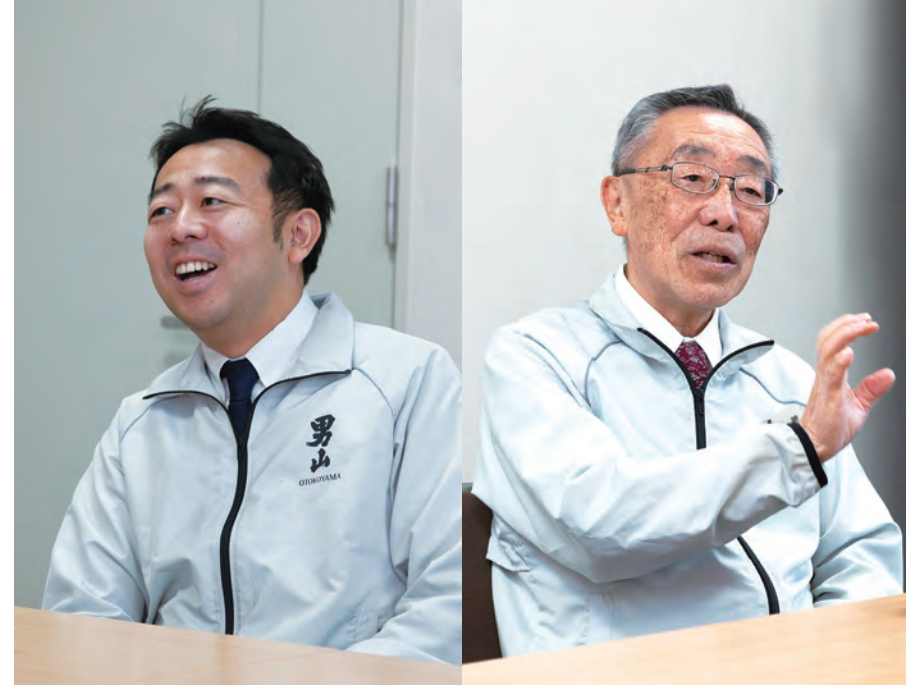
氏さん、蔵人さん含めて、全員家族の
ように大事にする人でした。

あれは私が大学3年のときでした。
父に「酒蔵など継ぎたくない！」と詰
め寄ったことがあります。すると父は
こう言うのでした。

「当社(男山)は、道内一優秀な人材
を抱えているんだ。そんな立派な人た
ちが、みなお前を待っている。それを忘
れるな。」

まさにその言葉通
り、男山は人を大事
にする会社です。も
しそうでなければ大
事にお酒を造ること
などできません。
現在の日本では、
冬の酒造りに限らず、
一年中お酒を簡単に

造れるほど研究や技術革新、機械化が
進んでいるため、いとも簡単な操作で、
少人数でお酒を造ることが出来ます。
私も若い頃にハワイのホノルル酒造に
出向し、合理化を目撃してきました。
しかし、男山は今も冬だけの酒造りに
こだわっています。正社員と20人ほど
の季節職人(蔵人)さんらと一緒に、手
間ひまかけて酒造りに励んでいます。
かつては遠く岩手から迎えてきた杜氏
さんが「ご主人、今季の造りは全て終
りました。全てこの帳面にある通り
です」と、まだ雪の残る旭川を去って
いきましたが、その杜氏の役割を担って
いるのは現在は製造部長であり、蔵人
は近隣市町村の農家さんらに代わり
ました。この冬も馴染みの顔ぶれが蔵
人としてニコニコしながら元気にやって
来て「今年もよろしくね！」と挨拶を



誠実さが滲み出る、山崎 與吉さん(四代目)

決断力とアイデアが光る、山崎 五良さん(五代目)

従来の既成概念にと
られず失敗を恐れ
ず新しいことにチ
ャレンジする五代目。
お寿司専用酒「つま
みつつ」や精米歩合
80%のお酒、仕込み
水で造ったクラフトビ
ールなども手掛けて
いる。



旭川には16社もの酒蔵があった
中央が初代 山崎 與吉 氏(大正末期)



永山へ移転する前までの工場群
旭川市6条通7丁目の旧山崎酒造



TVアニメ「リコリス・リコイル」に登場した日本酒「北海道 泥酔」を再現



工場はガラス張りで、冬期は蔵人が行う酒造りを見学することができる



お宝満載の男山酒造り資料館



コイン式の無料試飲コーナー



料理を引き立てる普通酒(男山上撰)

●五代目 山崎 五良さんに聞く いつまでも男山は挑戦と 感謝の気持ちを忘れない

江戸時代の徳川將軍家から御膳酒
の指定を受け、元服の祝儀にも用いら
れた「木綿屋男山」の300年の伝統
を商標とともに継承していますが、北
海道でもその半分に近い134年の歴史
を有する、市内で最も古い企業とな
りました。今日まで存続してこられた
のは、ただ伝統や歴史に胡座をかくこ
となく、常に未来を見据えたポジティ
ブ思考を持っていたからだと思いま
す。平成25年に旭川に戻り男山に入社
しましたが、ここ5、6年ではかなりの

数の銘柄を廃止し、商品整理を行いま
した。その中には古くからある名酒の
「特別純米酒 哥磨乃名取酒」や父の
時代の名を馳せた食中酒の傑作「特
別純米酒 雪しばれ」なども含まれま
す。重要なことは私たちが造りたいお

酒ではなく、消費者が求めているお酒
でなければならぬということ。一
方、甘口の「復古酒 純米原酒」や酸
味の強い「御免酒」など、決して売筋
ではないけれど、男山ブランドとして
確かな個性を持っているものはきちん
と残し、時代に合ったラベルデザイン
(レットル)なども吟味し直します。
昨今では、コロナ禍で行き場所をな
くしたお酒にもう一度命を吹き込むべ
く愛情と真心、そしてちよっぴり遊
び心を加え、過去に囚われずに挑戦した
結果、わけありのお酒「諸事情」「好都
合」で、新たなファン層を獲得しまし
た。

男山には、無料試飲(有料もあり)が
できる直売所と日本酒の歴史を紹介
する「男山酒造り資料館」を持つ強み
もあります。これが海外へ売り込む際
の大きな力になっているのです。入館料
が無料なこともあり、多くの外国人観
光客が訪れ、試飲によって商品名を覚

えてもらうきっかけとなっていました。
こちらもお国柄や国毎のお酒の好み
が分り、マーケティングに役立ってい
ます。また、ここは市民への感謝をい
つまでも忘れない、初心に帰る場所
でもあります。直売所には家族で来
られる場合も多く、普段日本酒を飲
まない息子さんに父親が「せっかくだ
からお前も飲んでごらん」と薦め「あ
、美味しい」「そうだろう」と嬉し
そうにやりとりをしている光景を見
るたびに酒蔵としての幸せを感じま
す。毎年2月に行われる「酒蔵開放」
はわずか一日5時間のイベントですが、
1万人弱の人が集まり、子どもを連
れたご夫婦の旦那さんが「オレも小
さな頃オヤジに連れてこられてさ」と
家族で振る舞い酒や甘酒を楽しそう
に召し上がる姿を見ると、男山が親
から子へ、子から孫へ引き継がれて
いることに、涙が溢れそうなくほ
ど感謝の気持ちでいっぱいになります。

えてもらうきっかけとなっていました。
こちらもお国柄や国毎のお酒の好み
が分り、マーケティングに役立ってい
ます。また、ここは市民への感謝をい
つまでも忘れない、初心に帰る場所
でもあります。直売所には家族で来
られる場合も多く、普段日本酒を飲
まない息子さんに父親が「せっかくだ
からお前も飲んでごらん」と薦め「あ
、美味しい」「そうだろう」と嬉し
そうにやりとりをしている光景を見
るたびに酒蔵としての幸せを感じま
す。毎年2月に行われる「酒蔵開放」
はわずか一日5時間のイベントですが、
1万人弱の人が集まり、子どもを連
れたご夫婦の旦那さんが「オレも小
さな頃オヤジに連れてこられてさ」と
家族で振る舞い酒や甘酒を楽しそう
に召し上がる姿を見ると、男山が親
から子へ、子から孫へ引き継がれて
いることに、涙が溢れそうなくほ
ど感謝の気持ちでいっぱいになります。

男山 株式会社
OTOKOYAMA CO., LTD.

旭川市永山2条7丁目1番33号
☎0166-48-1931

■創業/明治20年(1887) ■設立/昭和27年(1952) ■資本金/3,900万円

Personal Profile

山崎 五良さん
昭和60年4月、旭川市生まれ。平成20年3月、一橋大学 商学部卒業。
平成20年4月、丸紅(株)入社。平成25年、男山(株)入社と同時に大分県の酒蔵に出向。平成26年、男山 取締役就任。
海外での展開をはじめ商品開発・宣伝に注力し、コロナ禍でも「男山 諸事情」、年に一度のおとくやま「好都合」など新商品をリリース。

Personal Profile

山崎 與吉さん
昭和27年12月、旭川市生まれ。昭和51年、成蹊大学 経済学部卒業。
昭和52年、男山(株)入社と同時に、国税庁醸造試験所出向。翌年、ホノルル酒造(株)出向。その後、和歌山県の酒蔵にも出向。
昭和60年、男山 取締役総括室長。平成6年、男山 代表取締役社長に就任。平成22年、四代目 山崎與吉 襲名。