



18

事業承継

世界基準の安全認証も取得 風評乗り越え米作りを続ける

農地所有適格法人 株式会社カウファーム

業種 農業

代表者 加藤晃司氏 [代表取締役]

所在地 福島県福島市大笹生字横堀12-1

TEL. 024-557-9690

FAX. 024-557-9690

WEB <http://katofarm-f.jp>



2009年に祖父から農業を継いだ加藤晃司氏が、2014年に法人化。2015年には農業生産法人（現 農地所有適格法人）に認められ、現在では約45haの水田を管理するまでに成長した。専務を務める妻の加藤絵美氏は福島の食のPRプロジェクト「B-eat JAPAN」の活動も行っている。



Summary

被災後2週間、地元を離れ
避難生活を経験

風評に負けず地道に米作りを続け
売り上げ伸ばす

福島から「楽しい農業」発信

地域の米作りを守るため 脱サラして農業の世界へ

「就農当初は、自分たちが楽しく米作りをしていればいいと思っていました。しかし東日本大震災後にさまざまな方と出会ったことで、地域の農業を守りながらいろいろなことに挑戦していきたいという気持ちになったのです」。

そう語るのは、農地所有適格法人株式会社カトウファーム代表取締役の加藤晃司氏だ。大学卒業後、スポーツジムや建設業界で働いていたが、2009年に祖父から農業を承継する。

「一度はサラリーマンになりましたが、元々、いずれは農業を継ぐという考えを持っていました。就農の話をも妻の絵美にも相談したところ、『暮らしていけるならいいよ』と背中を押されました」(晃司氏)。

晃司氏が農業を行う福島市北部地区は果樹園が多く、米作り農家は少ない。そのため、「祖父の代で米作りが終わると、この地域で米を作る人がいなくなる。自分がやるしかない」という思いもあった。肥料を購入していた店から農業アドバイザーを紹介され、米作りのノウハウを一から学んだ。中でも「種類ごとの違いを比べられるようになってほしい」と言われたことは今でも印象に残っているという。アドバイスを基に2種類の品種を必ず作り、肥料も異なる種類を試してみるなどして、味や生育にどのような違いが出るのかを徹底的に頭にたたき込んでいった。さまざまな手法を試しながら米作りをする今も、その教えは晃司氏の農業に対する考えの土台だ。

2週間の避難生活を経験 農業再開後も拭えぬ不安

就農から約2年がたったころに起きた、2011年3月の東日本大震災。加藤夫妻は自動車の中にいた。近くにあった塀が全部倒れ、信号も消えた。「何が起こったのかわかりませんでした」(晃司氏)。

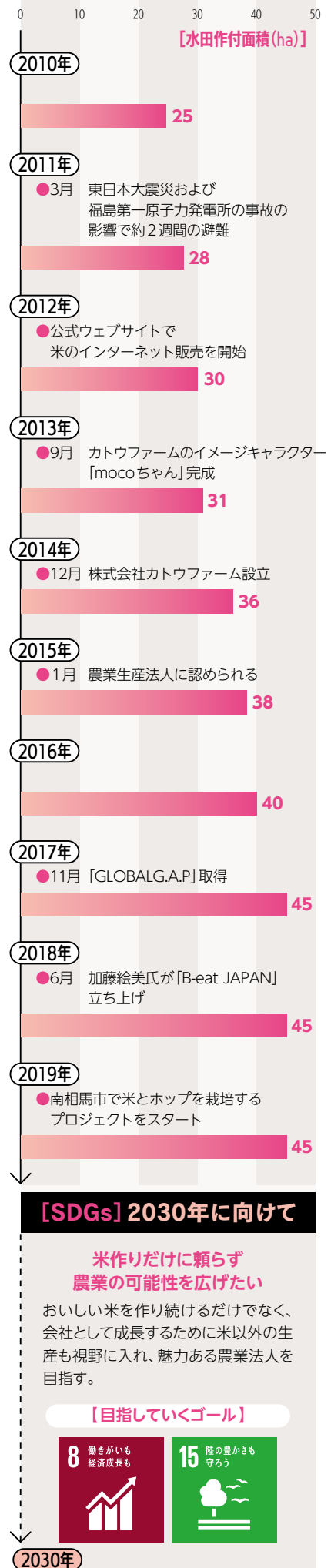
すぐに2人の子どもの無事を確認した。自宅にも大きな被害は無かったこともあり、東日本大震災の翌日に福島第一原子力発電所の事故が起きて、自分たちが危険にさらされている意識はなかったという。しかし放射線による被害を懸念したアドバイザーに勧められ、一家で会津若松市に避難を決める。絵美氏のおなかに3人目の子どもが宿っていたことも決断の理由だった。その後、群馬県や、親類が住んでいた滋賀県を転々とする。家族の安全を考慮しての判断だったが、「大げさではないか？」という心無い声もあったという。

「当時、福島県外へ避難する際は被ばく検査を受けて了承が出なければ罹災証明書がもらえないこともあり、本当に大変でした」(晃司氏)。

約2週間後に福島市に戻るも、これまでと同様に米作りができるのか、不安を抱いた。3月下旬は、例年であれば田植えに向けて苗を育てる作業の時期。国や福島県の説明会にも参加したが具体的な対応方針は出されず、参加農家から怒りが飛び交うなど会場は重苦しい雰囲気にも包まれていたという。

その後、米作りの許可が下りて農作業を再開したが、不安が取り除かれたわけではなかった。そして、心配していたことが起きる。

復興への歩み





1



2



3



4



5

風評に苦しめられるも 自分たちの信念を貫く

2011年11月、福島市大波地区で作られた米から、国が定める食品暫定基準値を超えるセシウムが検出された。当時の佐藤雄平県知事が福島の米が安全であるとPRしたわずか数日後ただけに、福島の米に対する信頼は一気に落ちた。県は翌年から、農地にカリウムをまくなど土壌の改善にも力を入れ、出荷される米の全量全袋検査をスタートさせる。

「当初は検査の仕組みも完全ではなかったので、米を集荷する業者との連携がうまくいかないこともあったりして、手間は増えましたね。それでもおいしい米を作る努力は続けていました」(晃司氏)。

地域の稲作を絶やしてはいけないという、就農当時の気持ちを忘れず米作りに没頭した晃司氏。

2014年には**ブロックローテーション**

ンが廃止となり、作付面積を拡大。米作りをやめた農家の田んぼも借り、売り上げは増加していった。しかし、風評には頭を悩ませることになる。絵美氏は当時の苦悩を次のように振り返る。

「子どもたちには自分たちの作った米を食べさせていました。でも、小さい子どもを持つ母親の中には、本当に福島の米を食べさせて大丈夫なのかと言う人もいて、そういう言葉を聞くとつい不安になることもありましたね。うちで米を買っていた友人の中にも、東日本大震災以降は買わなくなってしまった人もいました」(絵美氏)。

自分たちではどうすることもできない風評に対して、加藤夫妻は心無い声に耳を貸すことも、ことさらに安全をアピールすることもなく、ただただおいしい米作りをしている姿を発信し続けた。

「過度な主張はせず、自分たちを応援してくれる人たちに目を向けていこうと思ったんです」(晃司氏)。

米作りをベースにして 多くの事業に挑戦したい

信念を貫く二人の姿勢は、2014年にカトウファームとして法人化するときも変わらなかった。実は、周囲からは法人化を止められていたという。

「でも、反対した人は農業法人をやったことがない人ばかり。何事もやってみなければ分からないと思ったので、法人化を決めたんです。また、僕自身が農業を始めたときは農機具などを準備するために多額の借金を負ったこともあって、後々もし子どもが農業をしたいと言ってくれたときに、僕と同じように借金を負わせたくないという思いもありました」(晃司氏)。

就農してから多くの人と出会い、

ブロックローテーション

ほしよ
圃場全体を数ブロックに分け、毎年異なるブロックで転作を行う集団転作の手法。同一圃場で同一作物を作ることによる連作障害を避け、転作物の生産性を上げることが主な目的。

[GLOBAL G.A.P.]

食品安全や環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する企業に与えられる世界標準の認証。G.A.P.は Good Agricultural Practices (適正な農業実践)の略。

[B-eat JAPAN]

絵美氏が、福島県内の農家仲間と立ち上げた団体。福島の食や農業者の活動などを、国内だけでなく海外にも幅広くPRする活動を行う。2019年にはパリやバンコクでイベントを開いた。



6



7



8

- 1 夏には青々とした水田が広がる 2 苗を植える絵美氏
- 3 「天のつぶ」は粒ぞろいが良いのが特徴で、オンラインストアでも購入可能。ラベルに描かれているのはカトウファームのキャラクター「mocoちゃん」
- 4 5 「地域の米作りを絶やしたくない」と晃司氏、「福島の食の魅力を世界にも伝えたい」と絵美氏
- 6 7 自宅近くにある精米室で精米作業を行う
- 8 2018年7月、ホーチミンの高島屋で福島の食のPR企画を実施
- 9 2019年11月、パリとバンコクで食とお酒を楽しみながら福島の食材を知ってもらう企画を実施（写真はパリ）



9

法人化してからもたくさんのつながりができたという加藤夫妻。多くの人と関係性を築く中で意識も変わっていく。福島の米に対する風評を払拭したいと、2017年には農産物の安全性や品質の世界基準認証「GLOBAL G.A.P」を取得した。検査項目は約300にも及び、毎年の検査を受けて更新しなければいけないものだ。2017年の国内の認証経営体は約480と、まだ数は限られていたという。

「苦労は多いですが、福島の食に関する悪いイメージを無くすきっかけにしたい」（晃司氏）。

一方の絵美氏も「B-eat JAPAN」という団体を設立し、世界へ向け福島の食をアピールする活動を始めた。

「就農当時は農家の知り合いはいませんでした。東日本大震災後、ほかの県や市町村の方と交流して絆を深める中で、みんなで農業者の

「天のつぶ」

福島県が15年の歳月をかけ作り上げた米の品種。品種登録は2012年。しっとりとした食感で、炊き上がりの香りも良い。天に向かい伸びる稲の力強さと天の恵みで育つ米をイメージして命名。

PRをしたいと考えたんです。2018年にはホーチミンで開かれた食のPRイベントに2回参加し、お米やおにぎりを販売しましたし、2019年11月にはパリで、現地の飲食店や小売店の方々に東北の食材について知ってもらうイベントにも参加しました。活動に関わるすべての人が笑顔になることをモットーに、幅広く動いていければと思っています」（絵美氏）。

農業を始めて10年。今では東京ドーム9.5個分に相当する約45haの田んぼを管理し、福島のブランド米「天のつぶ」や「コシヒカリ」、もち米などを育てている。いずれは作付面積を100ha（約100町歩）に

まで広げ、地元の米作りを支えられる大規模農家にまで成長させたい考えだ。また、2019年には、南相馬市で米とホップを栽培するプロジェクトを立ち上げ、市内でのビール醸造所立ち上げを目指すなど活動の幅を広げている。

「米作りをベースに、できる限りの事業を楽しくやっていきたい。『カトウファームに入れば何か楽しいことができるんじゃないか』と思ってもらえるような会社にしていきたいですね」（晃司氏）。

福島の食、そして農業のイメージを明るく刷新していくため、加藤夫妻はこれからも「楽しい農業」を続けていく。

監修委員によるコメントと評価



監修委員
額田春華氏

成功のポイント

逆境乗り越え、チャンスつかむ「考える農業」のしなやかさ

「考える農業」の思想を早い段階で体得されていたことが、風評、農業法人化の迷い、海外PR展開など、その後加藤夫妻が大きな葛藤や機会に直面したときにそれらに解を見出す力となっています。

期待するポイント

福島の食と農業のイメージを明るく刷新!

常識にとらわれず、実験し、その結果を見てやるべきことを修正し、その積み重ねで未来を変えていく経営は、若い人たちも引き込み、福島の食や農業のイメージを明るく刷新する力になるはずです。



19

事業承継

子どもたちの笑顔を見るために 前を向いて事業を広げる

合資会社タカノ楽器

- 業種** その他の小売業、その他の教育、学習支援業
- 代表者** 高橋 純氏【代表社員】
- 所在地** 福島県南相馬市原町区栄町3-16
- TEL.** 0244-22-3158
- FAX.** 0244-22-3160
- WEB** <http://www.takanogk.com>



70年以上にわたって地域の音楽文化を支える楽器店。独自の音楽教室を展開するほか、ヤマハ音楽教室、学研教室も開き、子どもの習い事全般をサポートする。福島市内では家事代行サービス、南相馬市では大人向けの音楽教室もスタートさせるなど積極的に事業を展開している。



Summary

東日本大震災で
3カ月間営業がストップ

再開後は南相馬市だけでなく
福島市でも教室を展開

家事代行サービスも新たに開始

音楽と学習の両面で地元の子どもたちをサポート

福島県の浜通り北部にある南相馬市。中心部の原町区にある合資会社タカノ楽器は70年以上の歴史を誇る老舗楽器店だ。1946年、楽器販売や調律を手掛ける高野屋楽器ラジオ店として創業し、1957年にはヤマハ株式会社と特約店契約を結んで**ヤマハ音楽教室**を始める。レコードや楽譜など音楽関連商品を幅広くそろえ、多くの地元住民に親しまれてきた。

現代表の高橋純氏は、前代表・高野建夫氏の娘。小学校では器楽部でバイオリン、中学校から大学までは吹奏楽部などでオーボエの演奏に熱中していた。

「私が学生だったころ、当時の原町市(現 南相馬市原町区)では一つの学校に吹奏楽部員が100人前後もいて、『吹奏楽王国』とも呼ばれていたんです。うちの教室に通っている生徒の親御さんにも、吹奏楽をしていた人や、うちの店で楽器やCDを買ってくれた方もいらっしゃいます」。

大学卒業後は地元に戻って家業に入ると、新事業を立ち上げる。株式会社学習研究社(現株式会社学研ホールディングス)と契約を結び、**学研教室**をスタートさせたのだ。

「この辺りは塾が少なかったので、音楽だけでなく学習面でも子ども

たちをサポートできればと始めました」。

キャッチフレーズも「音楽のことならタカノ楽器」から「お稽古事もタカノ楽器」に拡大。東日本大震災前には、本社のある南相馬市から南へ約40km離れた富岡町までの間に8拠点を構え、音楽教室には約700人、学研教室には70人の生徒が通うまでになった。

廃業を検討するも父の言葉で継続の思い強く

東日本大震災では会社の床にひびが入るなどの被害はあったが、電話以外のライフラインは止まらなかった。そのため、数日もたてば日常は取り戻せるだろうと思っていたという。本社は沿岸部から5km以上離れており、津波被害の大きさをまだ実感していなかったのだ。

しかし、教室の講師や生徒の安否が分からないまま、福島第一原子力発電所の事故が発生。代表を務めていた父・建夫氏の持病の治療が地元の病院ではできないと告げられ、避難を決めた。その後1カ月がたっても避難生活が続いたため、高橋氏は会社の継続について、ある決意を持って建夫氏と話した。

「店を畳むことも選択肢に入っていました。あれだけの被害に遭ったわけですから、ここでやめても誰も責めないだろうと」。

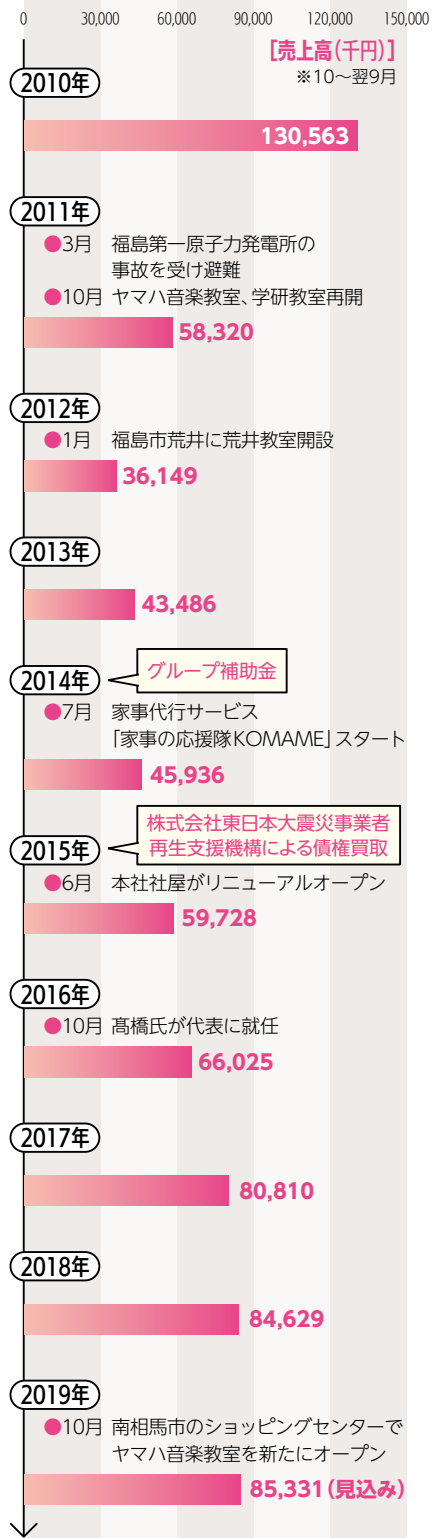
いずれ代表を継ぐことが決まっ

学研教室

0歳児から高校生まで、幅広いジャンルで学習指導を行っている老舗学習塾。学校の授業の進度や学年にとらわれない、子どもたちに合った個別指導・個人型教材で学力向上を後押しする。

ヤマハ音楽教室

全国に約3,000カ所ある老舗音楽教室。子どもたちが自然に音楽を楽しむようになることをモットーに「きく、うたう、ひく、よむ、つくる」という流れのカリキュラムを展開している。



[SDGs] 2030年に向けて

教育格差が大きい地域だからこそ自分たちが担う役割は大きい

南相馬市には大手予備校も無く、子どもの学習環境が整っているとはいえない。音楽も含め、子どもたちにより良い教育を提供していく。

【目指していくゴール】



2030年



ていたため、素直に気持ちを伝えた。しかし建夫氏の答えは、「今やめたら建物も土地もほかの人のものになってしまう。それだけは避けたい」。そう聞いて頭をよぎったのは、生徒たちの姿だった。

「学校が再開されたときにタカノ楽器がなかったら、うちで音楽や勉強をしていた子どもたちが困るかもしれない。続けなければいけないのではないか、という思いが強くなりました」。

今も心に刻まれている 教え子が放った衝撃の言葉

継続を最終的に決断したのは、被災から約1カ月半がたったゴールデンウィークだった。タカノ楽器が再開を決めたといううわさを聞いて、生徒の親たちからすぐにたくさんの電話がかかってきたのだ。「避難先

【家事の応援隊KOMAME】

タカノ楽器が福島市内で展開している家事代行サービス。仕事と子育てを両立する母親はもちろん、買い物や掃除が困難なお年寄りまで、幅広い世代の人を対象に家事全般を代行している。

で別の教室に通い始めたが、先生が違うから嫌だと帰ってきてしまう」「南相馬市では進学校に進めると思っていた子が、避難先の自治体では進学校は難しいと言われた」。悲鳴にも近い声が次々と届いた。

当時、学研教室は安全を確保できれば責任者の判断で再開できることになっていた。判断に迷っていたとき、ある生徒に痛烈な言葉を浴びせられる。「努力したってどうにもならないことがあるじゃないか！」。

「私は日ごろから子どもたちに、努力をなさいと言い続けてきたんです。でも、避難生活で苦しい思いをしている男の子からそう言われて、はっとしました。受験を控えている子どもたちは、避難生活を強いられているとはいえ立ち止まっている時間は無い。子どもがそんな思いでいるのに、大人が下を向いてはいけないうちの気持ちになり、『私がなんとかする！』と宣言して早期に教室を再開できるよう動き始めたんです」。

避難先の福島市で教室を再開できるようにと物件を探し始めると、

偶然にもかつて楽器店だった空き物件を紹介してもらえることになる。

福島市で音楽教室と学研教室を再スタートできたのは2011年10月のこと。南相馬市に隣接する浪江町から避難していた人も多かったため、すぐに昔と変わらぬ光景が戻ってきた。11月には南相馬市の教室も再開。教室で音楽や勉強に励む生徒たちの姿がまた見られるようになった。

新規事業にも挑戦しながら 音楽を広げる種まきは続く

教室を再開するも拠点が大幅に減ったことで苦しい財務状況が続く、今後の事業計画を立て直すことは必須だった。そんな折、家事代行サービスへの新参入を思い付く。きっかけは、育児休暇明けの仕事復帰を予定している女性が、「義母に子どもの送迎などをしてもらえることになってはいるが、毎日はお願ひできない。これから家事をやっているか本当に心配なんです」と高橋氏の前で涙をこぼしたことだった。

「彼女のように困っているお母さ



1 タカノ楽器本社店内。楽器や楽譜を販売するほか、楽器の修理工房も併設されている

2 ヤマハ音楽教室のレッスン風景 3 音楽教室の発表会の様子

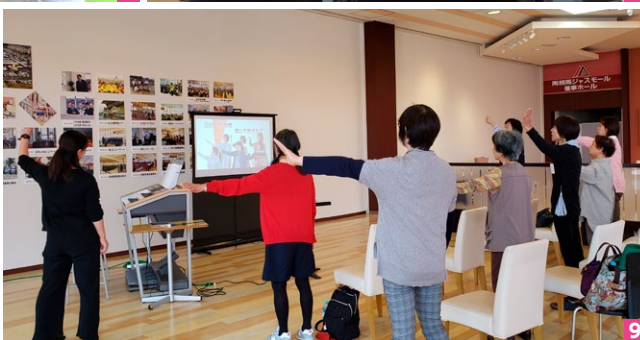
4 本社前で行った屋外演奏会の様子

5 6 下校時刻になると小学校低学年の生徒が次々に訪れ、自主的に学習を始めていた

7 「子育てを応援する企業でありたい」と話す高橋氏

8 学研教室には、生徒に勉強を教える若いスタッフたちの姿も

9 「ヤマハ青春ポップス」のレッスン風景



んは世の中にいっぱいいるんだろうなと考えていたとき、ちょうど株式会社船井総合研究所の家事代行サービスのセミナーを知り、受けることにしました」。

セミナーでビジネスモデルを学んだ後、家事代行サービス「**家事の応援隊KOMAME**」をスタート。多忙を極める高橋氏だけでは事業化は難しかったが、義理の妹に引き受けてもらうことになり、福島市でサービスを展開。楽器販売や音楽教室とは異なる事業だが、子育て応援という役割を自負するタカノ楽器にとってもマッチしているサービスだと実感している。

「音楽や勉強を楽しんでもらいたい気持ちは変わりませんが、一番大事なのは子どもたちが笑顔になること。そういう意味では家事代行も子どもたちのためになると思っ

「ヤマハ青春ポップス」

「歌って踊れる」をテーマにした大人向けの音楽教室。経験豊富な講師のサポートにより、楽譜無しで懐かしのヒット曲を歌うことができる。大人が手軽に音楽を楽しめる、と評判を集めている。

ています」。

その後、取引先の銀行から株式会社東日本大震災事業者再生支援機構（震災支援機構）のことを教えられた。2015年に債権の買い取りを受け、事業計画の作成も震災支援機構と進めた。

「財務的に助けられたことはもちろん、事業計画立案や財務状況分析のノウハウも教えていただけて本当に勉強になりました」。

2019年10月には関係各所の助力を得つつ、南相馬市内のショッピングセンターでヤマハ音楽教室を新たにオープン。大人向けの「**ヤマ**

ハ青春ポップス」教室も始めた。近隣住民の余暇充実につなげたいと期待している。また、最近では学研教室の総生徒数が100人前後にまで増えた。若い母親世代を意識し、InstagramなどSNSでの情報発信にも積極的に取り組んでいる。

「子育てを応援する企業として、地域の音楽文化の種まきと、学習環境を提供し続けていきたい」。

子どもたちの笑顔を見るために——その思いは、事業を受け継ぐという大きな決断を経てさまざまな事業を展開する高橋氏の、大きな原動力となっている。

監修委員によるコメントと評価



監修委員
額田春華氏

成功のポイント

地域の「学びと生活の復興」実現目指して取り組む覚悟

生徒や保護者の言葉から、当社が学びと生活に関するかけがえのない地域インフラであることに気付き、事業継続の覚悟をお決めになりました。「学びや生活の復興」なくして産業復興の持続なし！

期待するポイント

地元密着企業の3事業が広げる「笑顔のつながり」

子どもたちの笑顔創造企業として、音楽、学習支援、家事代行の3事業の柱が育っています。当社の生徒さんとその卒業生、そして保護者の方の「笑顔のつながり」が、地域の将来を支えるはずです。

「社員と10年先、20年先のビジョンを共有することが大切」と語る代表社員の鈴木孝市氏



20

事業承継

「地域に何か残せる蔵」を目指し 若手4人で再スタートを切った

曙酒造合資会社

業種 飲料・たばこ・飼料製造業

代表者 鈴木孝市氏 [代表社員]

所在地 福島県河沼郡会津坂下町戊亥乙2

TEL. 0242-83-2065

WEB <https://akebono-syuzou.com>



会津坂下町で100年以上の歴史を持つ蔵元。東日本大震災後、6代目・鈴木孝市氏が製造責任者となり、改革に乗り出すと蔵は若返り、雰囲気は明るくなった。2013年から3年連続して全国新酒鑑評会金賞を受賞するなど、再び輝きだし、生産量は被災前の約3.8倍に伸びている。



Summary

鈴木氏がビジョンを示すと、
ベテランは辞め、若い2人が残った

リキュールや義援酒など、
意欲的に酒造りに取り組んだ

良い酒造りのため、働く環境や
製造設備などを改善していった

2007年、実家の蔵に戻り 一から酒造りを学んだ

曙酒造合資会社は、1904年創業、会津坂下町で100年以上続く蔵元だ。1990年代から吟醸酒の製造を本格化させ、外部委託の杜氏制をやめて造った「一生青春」が、1999年から3年連続して**全国新酒鑑評会**金賞受賞という輝かしい歴史を持つ。

現在、経営を担っているのは、6代目、鈴木孝市氏（代表社員・製造責任者）。蔵元杜氏である母・明美氏が病気を患い、その後、営業部長の父・孝教氏も体調を崩したため、2007年、東京の一般企業で働いていた鈴木氏が蔵に戻ったのだ。蔵に戻る少し前、居酒屋で飲んだ実家の酒「天明」は明らかに味が落ちていて、鈴木氏は蔵の変調を悟っていた。

蔵に戻った鈴木氏は、酒造りを一から学び始めた。「一生青春」を生み出した母・明美氏からは「酒は飲んで勉強するもの」と言われ、1年間に3,000種類もの日本酒をメモを取りながら飲むという「修業」の日々を送りながら、福島県酒造協同組合の酒造アカデミー職業能力開発校にも、3年間通った。

「県の酒造アカデミーでは、同世代の蔵元の人たち、相談に乗ってくれる若い先生と出会いました。

2年目、3年目には、酒類総合研

究所の講習にも参加し、高い志を持った蔵元、蔵元の将来を背負って立つ優秀な従業員と出会い、本当にたくさんの刺激を受けました。その中で、私は生まれ変わったと思います。『このままじゃいけない』という漠然とした思いが確信に変わり、曙酒造の酒造りを変えていこうと決心しました。』

地域に何かを残せる蔵に していこうと決意した

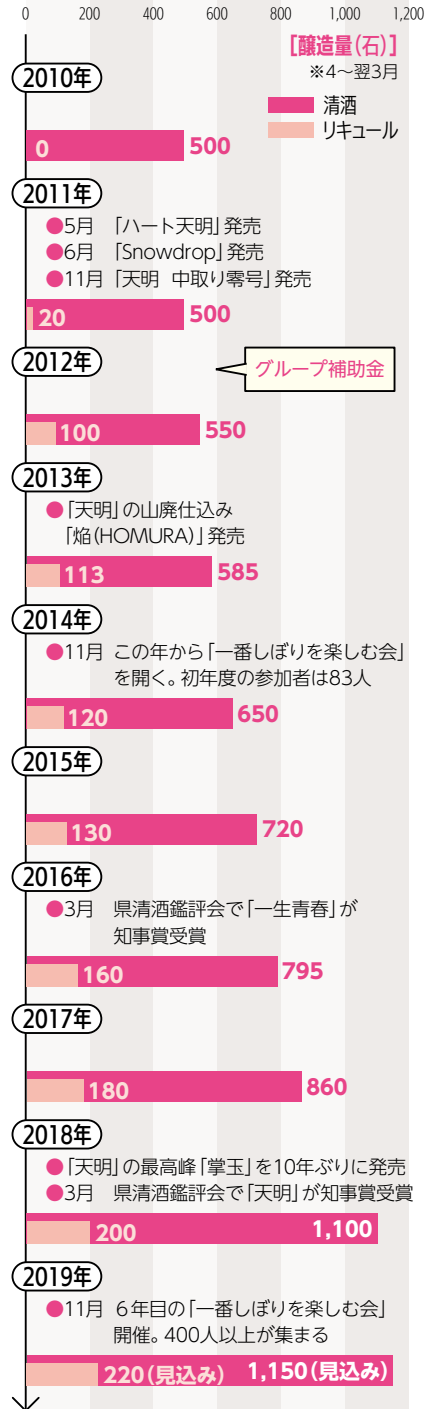
当時の曙酒造は、ベテラン従業員の発言力が強くなり、統率が取れない状態になっていたという。

「初めは**和醸良酒**の精神で従業員とうまくやっていくようにしていたのですが、なかなか良い酒ができません。それで両親に『頭を下げてベテラン従業員には辞めてもらおう』と話したのですが、納得してもらえませんでした。』

鈴木氏は「もめてもいいから、自分の信じた酒造りをする」と決意するのだが、従業員にその決意を伝えられないまま3月11日を迎えた。

東日本大震災によって、製造設備のある建物3棟がすべて半壊。出荷前の酒3,000本も被害に遭った。さらに、福島第一原子力発電所の事故で、地震とは別の緊張にも包まれた。当時、鈴木氏は、「どの蔵に頼って再起を図ろうかということまで考えた」という。

結局、曙酒造に影響はなかった



[SDGs] 2030年に向けて

家族に誇れる酒蔵に

目標は、従業員の子が「私も働きたい」と思う会社になること。そのために、働きやすく働きがいのある、地元へ愛される蔵元を目指している。

【目指していくゴール】



2030年

全国新酒鑑評会

1911年から続く、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会。107回目となった2018年製造年度の鑑評会には857点が出品され、そのうち金賞を受賞したのは237点だった。

【和醸良酒】

「人の和をもってこそ、良い酒が醸される」という意味で、酒造りを表現する言葉として、日本酒の世界ではよく使われる。「良い酒が人の和を醸す」という意味合いでも、使われる。



1



2 3



が、福島県内には、戻れなくなった蔵、酒を造れないでいる蔵が、数多く生まれてしまった。

「信じられないことに、自分たちの理由以外で、生まれた土地から剥がされるということが起きました。こんなことになって、自分は福島が大好きなんだと気付かされました。これから先は、絶対に後悔しないように理想の酒造りをしていこうと決心したんです」。

被災後の片付けに追われる中だったが、蔵の改革に乗り出す決意を固めた鈴木氏は、従業員一人ひとりと「これからは仕事も厳しくやっていく。良い酒造りをして、地域に何か残せる蔵にしていこう」という話をしていた。その結果、

ベテラン従業員は皆、辞めてゆき、若手の2人だけが残った。鈴木氏はいとこを呼び寄せ、平均年齢29歳という若い4人で、曙酒造を再始動させることになった。

蔵の可能性を確認しよう いろいろな酒造りに挑んだ

蔵の体制を整えていく一方、鈴木氏は「福島・会津で自分にできることは何か」を考えながら、酒造りに精力的に取り組んだ。

5月、東日本大震災で瓶が割れ純米から大吟醸までさまざまな品種が混ざってしまった「天明」を、再度火入れを行い「**ハート天明**」として出荷。売り上げの一部を震災孤児のために寄付した。6月には、日本酒ベースのヨーグルトリキュール「**Snowdrop**」を発売。売れ行きは好調で、その収益は設備

投資に使われている。

さらに、当時は会津坂下町でしか作られていなかった極早稲「瑞穂黄金」を使った「天明 中取り零号」を、11月に発売。県の放射性物質検査を最初に通った米を使い、「福島の酒の安全・安心を、誰よりも早く発信したい」という鈴木氏の思いを形にした新酒だった。

若返りが図られ、曙酒造の雰囲気は見違えるように明るくなっていった。その中で、自分たちの思いを乗せた酒が次々と造られ、従業員たちの士気も上がっていく。そして、生酏山廃造りに挑んだり、10年ぶりに「天明 掌玉」を復活させたり、ビンテージを始めたり、自分たちの可能性を確かめるためにいろいろな酒造りに挑んでいった。その結果、2013年度から3年連続して全国新酒鑑評会金賞を受賞。



① 「Snowdrop」や梅酒などのリキュール類は主力商品に成長した

「ハート天明」

売り上げの中から1本につき600円を、あしなが育英会東日本大震災津波孤児基金に寄付した。東日本大震災以降、各地で造られるようになった「義援酒」の先駆けとなった酒。

「Snowdrop」

地元の酒屋のアイデアを元に、会津坂下町で作られたヨーグルトを使って、2年間試作を重ねていた。リキュール製造に必要な公的な書類が届いたのは、2011年3月10日だった。



4



5



6

- 1 徹底した温度管理、衛生管理の中で行われる仕込みの作業
- 2 「理想の酒造りを追求したい」と語る鈴木氏
- 3 米の銘柄などを変え多様な種類を展開する主力商品「天明」
- 4 多彩な銘柄を扱うため米の品質管理も重要
- 5 倉庫を拡充、温度管理もきめ細かく行えるようになり、出荷前の製品の品質管理、銘柄に合わせた熟成も可能になった
- 6 設備の更新によって作業の機械化も進み、多品種の開発・生産を実現している
- 7 2014年から毎年開催しているイベント「一番しほりを楽しむ会」。2019年は400人を超える参加があり、地元ファンが定着している



7

2016年には、16年ぶりに県清酒鑑評会知事賞を受賞。曙酒造の復活を印象付けた。

また、2017年から、曙酒造は「**興こし酒プロジェクト**」に参加。興こし酒（2017年「絆結」、2018年「絆舞」、2019年「絆舞令和」）の造りを担った。

販売面では、「地酒は地元の人に愛されてナンボ」（鈴木氏）との思いから、地域の酒店に協力を仰ぎ、県内での販売比率を上げることを目指した。東日本大震災前に4割程度だった県内出荷量は、7割近くにまで伸びている。

グループ補助金で、思っていたような設備を導入した

曙酒造の“快進撃”を支えたものの一つに、充実した製造設備がある。職人の経験と勘に頼るのでは

興こし酒プロジェクト

信用金庫の被災地復興支援の取り組みで、2017年は被災4県（岩手・宮城・福島・熊本）の米を、2018年からは47都道府県の米を使って酒を造り、売り上げの一部を被災地に寄付している。

なく、年間を通して安定した品質の酒が造れるよう、特に温度管理、衛生管理にこだわり、設備を更新していった。

「グループ補助金のおかげで、ほぼ思い描いていた通りの設備を、スピード感を持って導入することができた」（鈴木氏）。

しかし、設備が良ければ良い酒ができるわけでは、もちろんない。鈴木氏は、酒造りにおいて大切なことを、こう語っている。

「酒は鏡で、造り手の気持ちを映します。酵母や麹は、蔵の姿勢や、蔵の設備、造り手の資質を見てい

るのだと思います。科学的な根拠のある話ではありませんが、私にとっては真実です。だから、造り手には、楽しい心持ちでいてもらわないといけない。職場の雰囲気も、働きやすさも、生活を保証することも大事だと思っています。

酒は造って終わりではありません。酒を飲む人がいて、その人が幸せになってくれるところに、酒と酒の文化があるのです。どうすれば曙酒造の酒を飲んでくれる人が幸せな気持ちになるのか、そこまで思いをはせて取り組んでいかないといけないと思っています」。

監修委員によるコメントと評価



監修委員
弓削 徹氏

成功のポイント

福島から発信する 思いのこもった銘醸

酒造には杜氏の専門技能が必須だが、強い想いだけの人間が無二の酒を醸した事例は全国に事欠きません。曙酒造さんのファンが問うのは、ついには造り手の心映えだと言うこともできるでしょう。

期待するポイント

老舗にこそ「異端」に 挑む資格がある

食品会社の商品企画は自由度が高い。曙酒造さんがヨーグルトに着目したように、精米歩合や酵母菌、変わり原料から新機軸が生まれます。世界からも注目される「異端」に期待したいところです。