

地域発! 現場検証シリーズ

笹の川酒造株式会社

代表取締役社長 山口 哲蔵

□所在地 福島県郡山市笹川1丁目178

□創業 明和2年(1765年)

□U R L <https://www.sasanokawa.co.jp/>

□事業種目 酒類製造業

□T E L : 024-945-0261

清酒、そしてウイスキー イチローズモルトと出会い

「ワールド・ウイスキー・アワード2022」で「山桜ブレンドモルトシェリーウッドリザーブ安積」がワールドベスト・ブレンドモルト、「山桜ニューポット安積ピーテッド」がベスト・ジャパニーズ・ニューメイク、そして「山桜安積ザ・ファースト・ピーテッド」がデザイン部門で受賞と、3冠を果たしたクラフトディスティラー。また、アジア最大級の蒸留酒コンペティション「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2023」の洋酒部門で3年連続金賞受賞を果たしたディスティラー。それが福島県郡山市に安積蒸溜所を構える笹の川酒造である。社名が示す通り、1765（明和2）年創業の日本酒メーカーである。

「わが社の売り上げを見ると、日本酒とウイスキーでは2017年には金額ベースで、2019年には数量ベースでウイスキーが逆転しました。日本酒の売り上げはほとんど変わりませんが、ウイスキーが急激に伸びています。現在、日本酒が売り上げの17%、ウイスキーが73%、残りが焼酎などです」（10代目山口哲蔵代表取締役社長）。

笹の川酒造は日本酒を基盤とするものの、売り上げからみればウイスキーメーカーとなっている。



安積蒸留所▲

8代目が変革

山口家は猪苗代湖の南、湖南地区舟津に始まる。加賀大聖寺城主山口玄蕃頭宗永の孫宗弘が武士を捨て、かの地に住み着いた。舟津山口5代目の弟宗友が郡山に移住し、舟津山口3代目宗賢の酒札を継承して、酒造りを始めた時を創業としている。その後代々、日本酒造りを引き継いできた。

1932（昭和7）年には山桜酒造合資会社を設立して、順調に成長してきた日本酒醸造というビジネスを大きく変えたのは、8代目哲蔵（哲吉。ちなみに、同社では当主はこの名を襲名）である。1940年、戦争による米不足に対応して合成清酒製造免許を取得し、原料となるアルコールの製造を開始した。木製のアルコール連続蒸留機を組み立て、上質な合成酒の製造に道を付けた。さらに、1946年ウイスキー、1948年焼酎、1960年ジン、ウォッカ、リキュールなどの製造免許を取得して、製造する酒の種類を増やして、市場の要請に応じていった。

9代目哲蔵（哲雄）は、企業規模の拡大に伴い、工場を安積郡安積町（現郡山市笹川）に移転して生産能力を増強。また山桜酒造を母体として5社の参加を得て共同瓶詰会社である笹の川酒造を設立した。1966年のことであった。しかし、その後、参加各社は縮小ないしは廃業に至ったことから、10代目哲蔵（哲司）は、1998（平成10）年、山桜酒造と笹の川酒造を合併し、笹の川酒造を存続会社として経営の効率化を進めた。



笹の川酒造▲

英国発等級廃止の衝撃

現在、主力商品となっているウイスキー。しかし、その道のりは決して平坦なものではなかった。免許取得以降、チェリーウイスキーの名で親しまれてきたが、その後、1989年に当時の英国サッチャー首



▲シングルモルト安積 2年連続金賞



▲シングルモルト安積2022



▲ポットスチル



▲樽貯蔵庫

相の主張により、ウイスキーの等級制度が廃止された。そのため、価格体系が総崩れして、ウイスキー市場は混乱を来し売り上げが激減した。

熱心なファンに向けて、少しずつ瓶詰して商売を続けていた2004年、埼玉県秩父市から肥土伊知郎氏が訪ねてきた。人手に渡った父の会社に残され、廃棄を言い渡された在庫ウイスキーを預かってほしいとの依頼であった。ウイスキーは最低でも3年間、長いものでは数十年以上かけて熟成するもの。20年かけて熟成された400樽、その価値ある資産の廃棄は見逃せない。早速、引き受けを決意した。こうして、肥土氏が創業したベンチャーウイスキー社が企画した「イチローズモルト」を笹の川酒造が製造元として発売することになった。

この出会いが、10代目を再びウイスキーに目を向けさせた。輸入した原酒をブレンドするブレンドウイスキーはもちろんのこと、自社生産したものをブレンドする自社ものにも力を入れ始めたのである。2014年ごろから、出荷量に回復の兆しが見え始めてきた。そこで、新ブランド「YAMAZAKURA」をシリーズ化して、新たな挑戦が始まった。

「2015年、会社が250周年を迎えました。記念事業として、三つの新企画を立ち上げました。一つは代々継承されてきた当主哲蔵の襲名、二つ目がウイスキー蒸留の再開、そしてもう一つが清酒での大量生産から特定銘柄酒への路線変更です」（山口代表取締役社長）。

実際、翌年には安積蒸溜所で試験蒸留を開始し、3年後の2019年には3年間熟成した「安積ザファースト」を上市した。現在、ウイスキーの3割はフランスの販社を通してEU市場に輸出している、グローバル企業である。

日本酒でも挑戦

創業期には菊川の酒名で始まったが、その後、山桜、是正宗、山川白酒なども製造してきた。しかし、250周年を節目として、量産酒から特定銘柄酒へと方向を転換させた。その時の杜氏との意見の相違から、常務の山口敏子社長夫人が杜氏となり、苦労して新しい方向に向けて動き出した。最初に挑んだ「桃華」が話題を呼び、翌年には県鑑評会で金賞を受賞した

こともあって、方向性に確信を得た。こうした経験を基盤にして製造する酒の種類を減らし、仕事の流れを見直した。また蔵人と経営との酒に対する意識のギャップを埋めていくといった地道な変革を積み重ねて、新杜氏の下で製造体制を改善してきた。現在は、将来を見据えて、熟練の南部杜氏を招聘する一方で、若手の杜氏後継者を採用し、その南部杜氏と一緒に、彼らの育成に踏み出し、製造体制を強化している。

商品戦略では、「お酒は脇役。料理を引き立て、場を引き立てて最後に美味しかったと言われる、楽しいお酒を製造する」ことを目標に掲げ、その線に沿った新しいお酒の開発に挑戦している。

こうした挑戦は、女性ワイン専門家が審査する「フェミナリーズ世界ワインコンクール」や「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」の日本酒部門などでの受賞という結果として現れている。また、個性豊かな酒である「福島一辛口いち」、「秘蔵純米25年古酒」などにも結び付いている。

日本酒は1年のビジネスサイクルでの勝負。一方、ウイスキーは熟成を考えると何十年といったビジネスサイクル。ともに大手メーカーが存在する。そうした中、「大きな蔵ではないので、個性を出すことが重要」と山口代表取締役社長。二つのビジネスモデルで、製品開発から始まり、製造、販売チャネル開発、さらには販促に至るまで、笹の川酒造はビジネスサイクルでの個性の訴求に挑んでいる。



ワイングラスでおいしい▲
日本酒金賞受賞酒



燗酒コンテスト最高金賞▲

聞き手・執筆者 神田 良 (かんだ まこと)
日本生産性本部 生産性新聞 編集委員
明治学院大学 名誉教授
RIMS 日本支部 支部長

「地域発！現場検証シリーズ」は、公益財団法人日本生産性本部との共同取材企画です。なお、生産性新聞の掲載内容と一部表現が異なります。



左から▶

執筆者
神田名誉教授
代表取締役社長
山口哲蔵
日本生産性本部
高松部長