地域発！現場検証シリーズ

酒どころ福島

喜多の華酒造場

喜多方市

毎年開催される全国新酒鑑評会。日本酒の製造技術を向上させることを目指して明治44（1911）年に始まり、現在、酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が共催している。一酒蔵一点出品し、その年の新酒の出来を競い合う。令和3（2021）年度、826点が出品され、入賞405点、金賞205点であった。福島県からは32銘柄が入賞、うち17銘柄が金賞を得ている。金賞受賞数では史上初9回連続（通算11回）日本一となった。県内で酒蔵が切磋琢磨し、互いに学び合う環境が、この結果をもたらした。こうした学び合い、競い合う蔵の一つが、喜多方市の喜多の華酒造場（以下、喜多の華酒造）である。

自前の杜氏を育成

蔵にこもらず顧客目線大切に

〝脱〟南部杜氏

ラーメンの街で知られる喜多方市。実は11の酒蔵を数える蔵の街でもある。大正8（1919）年、この地で味噌醤油などを営む本家から分家し、酒蔵を起こしたのが始まりだ。戦争中、企業整備令でいったんは営業中止を余儀なくされたが、戦後復活して中核ブランドの「喜多の華」を販売してきた。

酒造りでは杜氏が中心になる。古くから杜氏は農業に従事して、秋から蔵元に依頼されて自分でチームを編成して、その年の酒造りを請け負う。酒造りは秘伝であり、門外不出の技であった。そのため、蔵元は杜氏が仕込みに入ると、自分の蔵の中に入ることさえも許されない。喜多の華酒造でも、南部杜氏に依頼して酒造りを行っていた。

「私が会社に入ったときには、仕入れになると杜氏は他人を蔵に入れない。父が息子、つまり私に酒造りを教えてくれと言うと、教える給料はもらっていないと言われました。また、こういう酒を造ってくれというと、以後、杜氏は来なくなると言います。しかも、杜氏が変われば味も変わる。蔵には伝統は残らないのです」（星敬志社長）。

大きな蔵は自前で地元の人間を杜氏として育てることができるが、同社は中小蔵元。毎年、杜氏に依頼せざるを得なかった。こうしになったのかもしれないからです」（星社長）。

とはいえ、自社杜氏になったことで、自分たちの造りたい酒を造れるようになった。このメリットを生かして、3代目は地元他社が伝統に沿って香り高い酒を造っているのに対して、辛口ですっきりといった違いを出し「蔵太鼓」「星自慢」など多くの銘柄を上市し、販路も県外へと広げていった。

左から4代目の星里英氏、3代目の星敬志氏

こうして成長を遂げた喜多の華酒造も、次世代は姉妹3人。男の職場が当然であった酒造りでは、次の代へと引き継いでいくことは、半ばあきらめていた。

女性杜氏として

「3姉妹の長女でしたが、継ぐ気は全くありませんでした」と、星里英現杜氏。事実、高校を卒業後、東京の大学に入学し印刷会社に就職していた。販促で3代目が東京に来たときには、営業の手伝いに駆り出されたが、顧客からの質問にはほとんど答えられない状態であったという。家を継ぐかは別として、そうした質問にはしっかりと答えたいとの思いから、一念発起、東京農業大学短期大学部醸造学科に社会人入学して、醸造学を基礎から学んだ。

この大学での経験が、大きな変化をもたらした。一緒に学ぶ若い学生たちの中には、家業を継ぐために真剣に学ぶ者がいて、彼らと学んでいるうちに、自分も蔵を継がなければ、継ぎたいと考えるようになった。

こう決意したときに、東日本大震災が福島を襲う。研究室で勉強を続け、帰郷のチャンスをうかがっていた。蔵に戻れたのは平成25（2013）年11月であった。

「酒蔵では3000㍑の酒を造る。研究室で30㌔の米を寸胴で作るのとは全く違います。500㌔の蒸米、機械の操作。従業員に教えてもらうしかなかったのです」（星杜氏）。

蔵での酒造りを、県が主催する3年制の清酒アカデミーで学んだ。このアカデミーとそが、福島県の清酒造りを向上させる立役者になっている。県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター鈴木賢二副所長（当時）の指導の下、酒造技術を科学的な根拠に基づいて向上させようと、県内蔵元の杜氏が切磋琢磨している。

「いろいろ学ぶのですが、いざ自分の蔵に戻ると、設備が古く、他の蔵とは全く違いました。でも、古い機械の原点に近い技術を知り、それを応用することを学べたと思っています。また、肌感覚で判断していたことを、ハイテクプラザを活用して数値で判断できるようになりました」（星杜氏）。

現場には先代の時からの蔵人（くらびと）もいる。学んだことを押し付けるのではなく、「こうしてはどうですか」「やってみてくれませんか」と提案することで、徐々に酒造りでの成果に結び付けていった。こうして3代目の父からはすっきり辛口の「蔵太鼓」と甘くてどっしりした「星自慢」を任され、その品質向上に取り組んでいった。結果は4年目、はじめて出品した全国新酒鑑評会での金賞受賞となって表れ、4代目は杜氏として認められた。

4代目は営業の最前線にも立つ。仕込み期間を外して、自分で販売店を訪ねるなど、直接顧客からの反応を見聞きする。これを蔵にフィードバックして、さらに酒の品質に反映させている。蔵に閉じこもって酒造りに励むのではなく、絶えず自分がターゲットとする顧客との接点を重視し、顧客目線で酒造りの向上に挑んでいる。

世代交代に向けて

「女性が蔵に入ると、現場がきれいになります。味も女性が作った酒は柔らかい感じが出て、これがうちの特徴になってくるのではと思います。また銘柄が多いので整理することが必要では」と3代目。「私が帰ってきて造った銘柄は一つ。何代にもわたって築き上げてきた銘柄は大切で、現在は4～5銘柄あります。既存ブランドの質を高くし、チャネルを太くしていくことが今の課題です。父が造った酒だから好きだという人もいます。私の代になったからといって、急に変えるのはだめ。将来的には絞り込んでいくことも必要だとは考えています」と4代目。父娘の世代交代は、徐々に進められている。

姉の姿に感化されたのか、末の妹も蔵に入ってきた。現在、姉が引き継いだ銘柄ではない他の銘柄を担当し、そこでの対外的な活動も担い始めた。父と姉が行っている事業を、姉と妹が担う方向へと向かい始めている。新たな世代交代へと動き出している。

「鑑評会に出す酒は方向性が同じものだと考えます。他方で、市販の酒は個性が出せるものです。うちの強みは後味がきれいに消えるところにあります。父が造った辛口ですっきりという、さわやか感がうちの特徴です。この特徴をブラッシュアップしていくつもりです」（星杜氏）。（聞き手＝神田良・明治学院大学経済学部名誉教授）

喜多の華

想いをこめて
酒造りを…

喜多の華酒造場は、
大正八年に「星正宗」の銘柄で創業、
戦後「喜多の華」の銘柄で復活した復活蔵です。
「喜多の華」という名は酒のまち喜多方で一番を目指す事と、
皆様に喜び多くすばらしい事（華）がある様に、
との願いが込められています。
現在は三代目から四代目にバトンタッチの真っ最中…
少しずつ引き継がれる想いが醸す酒は、これからどんな喜多の華酒造場を
つくっていくのか。行く末を見守っていてください。

合資会社 喜多の華酒造場 〒966-0862 福島県喜多方市字前田4924 TEL&FAX：0241-22-0268 HP：www.kitano87.jp