木材会社が酒蔵の経営を継承する理由

新宮の尾崎酒造を子会社化した大阪の村上木材 佐原社長に聞く

昨年3月、清酒「太平洋」醸造元、尾崎酒造（和歌山県新宮市）の株式100％を、大阪市住之江区の村上木材（佐原謙次社長＝55＝写真）が取得、完全子会社化した。尾崎酒造の6代目当主、尾崎征朗氏は相談役に退き、佐原社長が7代目に就いた。酒造業とは全く縁のない木材会社が、創業以来140年を超える老舗酒蔵の経営に乗り出したのはなぜか。佐原社長にその真意を聞いた。

――昨年の春、木材の輸入販売、加工品販売などを手掛ける村上木材が、清酒蔵の尾崎酒造を子会社化し、酒造りに乗り出したとのニュースに触れた時は、非常に驚かされた。両社の関係はいったいいつ頃から始まり、どのような経緯で今回の事業継承に至ったのか。

佐原　木材の新しい活用法などを研究する国立研究法人、森林総合研究所（茨城県つくば市）が2018年、木材を原料にした「木の酒」を開発した。木材の成分の一つ、セルロースを抽出し、食品用酵素のセルラーゼの作用でブドウ糖に分解する。このブドウ糖を酵母で発酵させ、さらに蒸留をすることで「木の酒」が出来上がる。画期的な技術で、村上木材の子会社とすることになった。

木の香り楽しむ「木の酒」商品化を目指す

――「木の酒」とはどのような酒で、実際に商品化するには今後、どのくらいの期間を要するのか。

佐原　文字通り木材を原料とする酒なので、スギやシラカバ、サクラ、ミズナラなどから造った酒はそれぞれの木の香りがストレートに感じられる風味を持つ。木の香りを楽しむ酒というと、樽貯蔵のウイスキーを思い浮かべる人が多いだろうが、「木の酒」の利点はウイスキーのような長期貯蔵を必要とせず、蒸留直後から木材の芳醇な香りが楽しめるということ。現時点ではアルコール度数がまだ低く、酒としての味わいが弱いという課題があり、今後の研究で技術改良をしていく必要がある。「木の酒」の商品化にはあと3年ほどかかるとみている。

――「木の酒」の事業化を目的にした吸収合併とのことだが、尾崎酒造の清酒「太平洋」や本格焼酎、リキュールなどの商品は今後どうなるのか。

佐原　もちろん、尾崎酒造の小林武司杜氏をはじめ、蔵人たちはそのまま酒造りを続けるし、尾崎酒造の銘柄はこれからも継続して販売する。ただ、蔵の規模に比して商品アイテムが多すぎので、その点は今後少しずつ整理していく。また、経営面ではこれまであまりにもどんぶり勘定なところがあるので、その点も改善していきたい。現在、月に1度ほど蔵に出向き、酒造事業の活性化に取り組んでいる。いずれにせよ「木の酒」の事業化が可能になる3年後までは、従来通り清酒、本格焼酎、リキュールの製造と販売が主な事業になるし、「木の酒」商品化後も、これらの銘柄は継続して製造・販売していく。住之江区の村上木材本社でも小売酒販免許を取得し、先日は大阪・天満の大阪北小売酒販組合で酒類販売管理研修を受講してきたところだ。

「酒販業者との関係は大切にする」

――異業種からの参入にあたり、和歌山県内の清酒蔵や酒販業者の反応は？

佐原　昨年3月に事業継承を発表してから、和歌山県酒造組合や新宮小売酒販組合にあいさつにうかがったが、おおむね好意的な反応だった。名手酒造店（海南市）の名手孝和社長からは清酒造りに関する具体的なアドバイスをもらっているし、新宮小売酒販組合の組合員各氏からも、これまで同様「太平洋」など尾崎酒造商品の販売に協力してもらえるようお願いしている。地元の酒造メーカーや酒販業者との関係は大事にしつつ、今後は海外輸出事業にも積極的に取り組んでいきたい。