

武甲酒造株式会社

屋号の柳田は今も続く

昔から良質な水が得られた県内北部や秩父地域には、数多くの酒蔵があった。現在でも20ほどの蔵が酒造りを続けていて、当社もそのうちの一蔵。創業は1753年（宝暦3年）と古く、8代将軍吉宗が他界して9代家重が跡目を継いだ時代で、今年で258年を迎えた。ただ、当社の創業者名や創業当時の経緯、さらには近世までの出来事については、残念ながら判然としない。と言うのは、菩提寺が火災に遭い大事な過去帳が消失してしまったからで、13代目当主の長谷川浩一社長は「昔のことはほとんど分からない」と話す。

それでも浩一社長の実父である12代目正雄氏がまだ若かりし頃、先祖の事を知りたくて調べたことがある。「あれは昭和の33年頃だったかな。とにかく創業者のことや屋号の事などを知りたくて、3年ほどの月日を掛けて懸命に調べてみたが、結局肝心なことは分からずじまい」と正雄会長。ただ、「創業者は秩父生まれで、柳田という地名の場所で酒造りを始めたい」と言う。現在でも残る“柳田”の屋号は、その土地の名前から付けられたとの言い伝えもあり、未だに近隣の御年寄



築200年以上の店舗は、国の有形文化財に指定されている

衆からは長谷川の姓とは別に、“柳田さん”と呼ばれている。

江戸末期から明治の時代まで、酒屋は『煙突が見える範囲内で売っていただければ十分に商売ができた』そうで、酒は今でもそうだが当時の村人たちにとって冠婚葬祭には欠かせない嗜好品だった。それだけに、地元だけで商売する造り酒屋が小さいながらも村々に多数あり、当社もそうした造り酒屋から出発したようだ。そして、長い年月の中で、小さな造り酒屋が合従連衡を繰り返して淘汰され、現在までに秩父地域で生き残ってきた酒造企業の中で、当社もそのうちの1社となる。

正雄会長の先祖究明活動は徒労に終わってしまったため、古い時代の記録は残っておらず、どのようにして数ある造り酒屋の中で生き残ってきたかは不明だが、当社の銘柄である“武甲”と“武甲正宗”は大正時代から既に造られていた。今でも記念に残してある大福帳には、『秩父郡秩父町電話46番 武甲正宗 柳田醸造元』という文字が墨書きされているのが何よりの証で、ちょうど大正5年（1916年）に旧大宮町が秩父町へと町名変更した後に作られた大福帳だという。

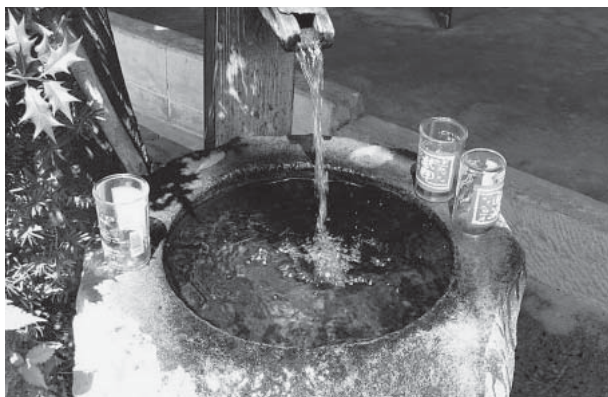


中庭から見る酒蔵

店舗は築200年の文化財

その頃の当社は、酒造りだけでなく酒の小売業も営んでいて、丁稚奉公に来ていた従業員に暖簾分けしていた。おそらく11代目当主の巳之吉みのきちの代だと推測されるが、商売は繁盛を極めていたらしく、その後の当社の発展に大きく寄与している。ちなみに、過去帳の消失で歴代当主の名前は7代目まで不明だが、8代目以降は亀吉、金吉、新六と続き、巳之吉は1905年（明治38年）生まれだった。現在の当主である浩一社長は1960年（昭和35年）生まれの51歳で、東京農大の醸造学科を卒業後、清酒の研究機関に勤め、1987年（昭和62年）に家業を継いでいる。

8代目亀吉の代には、そのさらに先代の遺構と言われ、今でも残る店舗が建てられた。築200年以上の歴史を持つ建築物で、2004年（平成16年）には、国の指定登録有形文化財に指定されている。200年以上前というと、江戸末期の11代將軍家齊の御世。1808年には間宮林蔵が樺太を探検し、外国では1801年にトーマス・ジェファーソンがアメリカ合衆国の第3代大統領に就任している。その後、亀吉は酒造蔵や穀蔵、枯らし蔵と数多くの蔵を



敷地内にある井戸は武甲山の伏流水

武甲酒造株式会社略年表

- 1753年(宝暦3年) 武蔵国大宮郷(現在の秩父市)柳田で酒造りを始める。屋号を柳田と称す
- 1890年(明治23年) 屋号を柳田本店に改称
- 1905年(明治38年) 後に第11代当主となる巳之吉が誕生
- 1941年(昭和16年) 組織を法人とし、秩父振興有限会社を設立。資本金15万円
- 1944年(昭和19年) 無償交付を行い、資本金を17万円に増資
- 1948年(昭和23年) 増資を実施し、資本金50万円
- 1952年(昭和27年) 資本金150万円に増資
- 1953年(昭和28年) 武甲酒造株式会社に法人変更
- 1956年(昭和31年) 資本金を600万円に増資
- 1995年(平成7年) 増資を行い、資本金は3,600万円に

数年にわたって増築していることから、言わば中興の祖になるのだろうか。また、9代目金吉の晩年には、国内で初めて製造されたビールである『麒麟麦酒』の秩父地方特約卸売店となり、店舗の正面には当時の看板が立て掛けられている。

こうして13代にわたって連綿と続いて来た当社だが、昔から酒造りにとって命とも言われる“仕込み水”も涸れずに受け継がれてきた。敷地内には3か所の井戸があり、この井戸から湧く水がまた、長い当社の歴史を物語っている。その井戸は秩父民話にもある『七ツ井戸』と同じく、どんな日照りにも涸れることなく当家に残されてきた。源泉は武甲山から流れてくる伏流水で、質と量とも名水の誉れが高く環境省選定の『平成の名水100選』の一つ。100選に民家の井戸水が選ばれるのは極めて珍しく、3か所のうちの1か所を近隣住民に開放して「好きなだけ汲んでもらっている」と浩一社長は話す。井戸水を汲みに来る人の中には秩父から遠く、川口市から軽



大型観光バス専用の駐車場も完備

トラックで定期的に訪れている男性もいて、この男性はポリタンクではなく荷台に大きなタンクを積んでいるという。その量は相当なもので、浩一社長は「それだけ秩父の名水、当家の井戸水を愛して下さっているのだらう」と大らかに毎回見つめている。

仕込み水は秩父の伏流水

秩父の伏流水は中硬水で、埼玉県内では比較的珍しい水質。県内を流れる荒川水系や利根川水系の河川に限らず、地下水や湧水もほとんどが軟水で、俗に言う“灘の男酒、伏見の女酒”の女酒に仕上がると言う。つまり、軟水で仕込むと線が細い柔らかな清酒ができ、硬水を使うと酵母菌の発酵が旺盛になることから、男のような活発な清酒に仕上がる。当社の清酒はこの中間の水質で仕込むため、男酒や女酒とはまた違った深みのある味わいが醸し出されると言うわけだ。これに酒米では名の通った「山田錦」や長野県産の「美山錦」、さらには地元の県産米など多種類の酒米を使い、季節ごとに多くの清酒を製造している。

製造の技法も代々から伝わる“和釜”で酒米を蒸かし、築200年以上の土蔵の蔵で仕込んでいるのが特徴だ。大量生産ができる自動

の蒸し器は使わないため、それだけ少量生産となり年間石高は1,100石程度。一升瓶で換算すると11万本ほどだが、手造りにこだわっているからこそ数が限られる。和釜だけでなく、米を発酵させる菌にもこだわっている。当社の酒蔵には蔵付き酵母という優良な酵母が“住着”していて、その酵母と自家培養した酵母とを融合させたり、使い分けたりして常に旨い清酒造りに励んでいると言うが、それも「大量生産ではない丁寧な酒造りを身上とし、造る側の姿勢が酒に反映されるから」だと、浩一社長は説明する。もう一つ、精米歩合についても惜しげもなく米を磨いているが、大吟醸酒などの磨き率は60%だと言う。10俵の玄米が4俵以下にまで減ってしまう勘定で、これも大量生産には結びつかず、当社の製品が秩父地域以外では、なかなか手に入らない所以でもある。

伝統に縛られず改革も

酒造りの技法を受け継いできた中で、時代の流れから踏み切った改革もあり、その典型が蔵人たちの存在だ。浩一社長が13代目を継いでからの事で、それまで蔵人を束ねる杜氏



店内で観光客に説明する13代当主の長谷川浩一社長(左)



「前向きにチャレンジしてきたことが258年間の歴史を築いた」と話す長谷川浩一社長

には、岩手県の南部杜氏を迎えていた。しかし、杜氏の高齢化が進んでいる現状や「誰もが責任を持って一流の仕事をしなければ、うまい清酒は造れない」と判断。杜氏から技術をすべて教わり、地元出身の人間だけで酒造りに専念できるような態勢に切り替えたのである。今では、浩一社長の弟である武史氏が杜氏に就任し、社員だけで一貫した酒造りを行っている。「季節雇用の杜氏を受け入れていた方が人件費その他のコスト削減が可能だが、やはり旨い酒造りへのこだわりから、社員による酒造りに切り替えた」と、浩一社長は胸の中を明かす。

改革はまだまだ続く。家業を引き継ぐことになった昭和の終わり頃から、酒造見学を本格的に受け入れるようにした。昔は“仕込むところを見せない、蔵の中には女性はいれない”などという閉鎖的な時代もあったが、先代の正雄会長が「来る者拒まずと言うか、来訪者には酒蔵の立ち入りを認めていたので、そのまま酒造見学を続けてきた」と話す。見学者が訪れるようになったのは、もともと秩父が観光地であることにも要因がある。観光客が買い物ついでに蔵を見学させてほしいとの要望があったそうで、これが発展して今で

は大勢の観光客を受け入れるようになった。

蔵元見学には個人やグループだけでなく、団体ツアーまでと幅広く、敷地内には大型の観光バスが駐車できるスペースまで用意。事前に予約（10人以上）さえすれば1年間を通して見学できるが、やはり土・日曜日と祝日には予約が多く、1団体で50人単位の観光客が見学に来ているという。もちろん、秩父が誇る日本三大曳山祭りがある『秩父夜祭』の日は最大のピークになるそうだ。浩一社長は「製造現場の内側を見てもらい、消費者が普段から疑問に思っていることに答えることで消費の向上につながればと。それとともに、私たちがどのような思いで、どのような環境の中で酒造りに取り組んでいるのかを理解してほしいという気持ちが強い」と打ち明ける。

蔵元見学は消費者と直接、接する機会でもあることから、市場調査にも役立つ。浩一社長は、訪れた見学者には必ず試飲の席で「冷で飲むか、お燗をして飲むかなど、酒の特徴と飲み方をアドバイスし、この料理にはこの酒、美味しく飲むためにはこの酒器をと、ライフスタイルに合った日本酒の楽しみ方を提案している」と言う。その上で、消費者のニーズが把握でき、新しい商品開発に結び付く



昔の面影を残す事務所



秩父を舞台にしたアニメを応援するために仕込んだ
「あの花特別純米酒」

こともしばしばで、これまでに多くの種類の清酒を製造してきた。その結果、仲間内の酒造元の中でもずば抜けて商品数が多く、それが自慢ともなっている。「数が多いのが良いことだとは思わないが、お客さんに喜んで召し上がって頂くのが第一」と話す。今年も、しほりたての新米新酒が11月には発売され、王冠に穴のあいている“にごり生酒”も同時に発売予定だという。

若者向けにはアニメのラベル

受け継いできた酒造りの手法を守りながらも、新しい時代に即した経営戦略を常に模索し、実行している中で「若い人にも何とか清酒を飲んでほしい」との願いから、『あの花特別純米酒』を今年8月に新発売した。民放テレビ局で、秩父を舞台にしたアニメ『あの日見た花の名前を僕たちはまだ知らない。』を深夜番組で放映することになり、放映をいち早く知った浩一社長は「地元出身の脚本家を応援したい。秩父の活性化にもつながる」と発奮。アニメ制作会社に交渉して『あの花』

ラベルの地酒を製造し、放映終了を待って発売したものだ。

「秩父を舞台にしたアニメのラベルをきっかけに、若い人たちが日本酒に親しんでくれれば。そして、この酒を話題に秩父を訪れてくれる人がより増えればうれしい」と浩一社長。その狙いは見事に当たり、発売後わずか1カ月間で所期の生産本数は売り切れ、今もアニメファンが買い求めに来ているほどの人気商品になったという。若者を含めて日本酒離れが進む今、蔵元見学で消費者と直接触れ合いながら、『日本酒ハイボール』や『クラッシュアイス』、『サムライロック』に『にごり酒ミルク割り』といった様々な飲み方を提案。その一方で、時代の流れを敏感に読み取っては、新しい商品開発に生かす。浩一社長の経営方針は、古き伝統をしっかりと守りながらも常に先見性を持ったもので、確固たる信念に基づいている。

創業258年の歴史は「前向きにチャレンジしていることで続いて来たこと。そして真面目に取り組み、地元の皆さんに愛されて育てて頂いた結果であり、明治の秩父事件で焼き打ちに会わなかったことが何よりの証拠」と、事業継続の秘訣を語る。(文中敬称略)

会社概要

社名	武甲酒造株式会社
所在地	秩父市宮側町21-27
T E L	0494-22-0046
F A X	0494-22-2831
創業	1753年(宝暦3年)
資本金	3,600万円
従業員	20人
事業内容	酒類の製造販売・食料品の製造販売他
U R L	http://www.bukou.co.jp