

## 若き醸造家が挑む 新時代の日本酒



INETO AGAVE  
BREWERY  
05  
**ONLY  
ONE**

オンリーワン企業紹介

酒税法により清酒製造免許の新規取得が困難だった日本酒業界。海外需要の増加で今年4月から輸出向けに限り免許申請が可能となった。稲とアガベ株式会社はこの輸出用免許の取得とともに、将来の国内向けの免許取得を目指し挑戦を続けている。

1549ℓ  
R3.08.12

### 日本酒産業に新たに参入

福岡県出身の岡住修兵さんは、「日本酒」を軸に起業することを目標に秋田へ移り、新政酒造で4年半酒造りを学んだ。日本酒に向き合う中、業界の活性化と存続には新規参入が必要と考え、その道筋を模索している。岡住さんはこれまでに計4回、委託醸造の日本酒「稲とアガベ」プロタイプシリーズを発表。原料は、自然栽培のササニシキだ。岡住さんは、酒造りについて知識を深めた後、大潟村で自然栽培の米作りを学んだ。農薬や肥料を使用しないこの自然栽培米に、岡住さんは業界の未来を見出している。「通常は、雑味を取るために精米で米ヌカや米粉を磨き落としますが、自然栽培米であればそれほど米を磨かずに酒造りができます」。精米歩合90%で造った日本酒の雑味のないクリアな味わいは、多くの人から驚きと高い評価を得ている。「軌道に乗れば、農家も酒販店も存続でき、従業員に高い給料が払えるようになる。それを目標にブランディングと価格設定を進めています」。



### 男鹿を全国から人が集まる“酒シティ”に

酒造りを学んだ日々を「人に恵まれ、とにかく楽しい日々だった」と振り返る岡住さんは、「秋田の人に恩返しをしたい」と秋田での起業を決めた。今年11月オープン予定の醸造所は、JR男鹿線の旧男鹿駅舎。ここでは、自社田で自然栽培した酒米「亀の尾」でどぶろくを造る。併設の飲食スペースでは、「稲とアガベ」を含めた日本酒のペアリングが楽しめるコースメニューなどを提供予定だ。「料理人は月替わり。醸造をしたり、専門外の料理教室に通ったりと勉強できる時間を確保します。人が育つ仕組みを作ることが世の中を良くすることに繋がると思います」と岡住さん。今後オーベルジュ\*の開業も視野に入れている。「いつか男鹿が日本酒特区に認定されて、全国から醸造家が集まり、空き家が醸造所に生まれ変わる。そんな構想を持っています。醸造体験を目的に世界中から人が来たらさら

に面白いですね」と語る岡住さんは、地域にも新たな光をもたらそうとしている。

\* オーベルジュ  
主に郊外や地方にある  
宿泊設備を備えたレストラン

### 稲とアガベ株式会社

〒010-0511  
秋田県男鹿市船川港船川新浜町1-21(醸造所)  
info@inetoagave.com

●会社概要 CRAFTSAKE及び輸出用日本酒の製造販売、飲食事業

代表取締役社長  
**岡住 修兵**  
おかずみ しゅうへい

