

「最北の酒蔵」から考える酒造り、コメ作り

常務取締役 小畑秀樹

1 「最北の酒蔵」

国稀酒造株式会社(代表取締役社長 林花織。以下「国稀酒造」)は北海道増毛町(第1図)に所在する日本「最北の酒蔵」。かつて北前船で栄えた呉服商が前身で、本州から移入する酒が高かったことから当地において醸造を始めたのが明治15年。以来、地元で愛され続け、今なお製品のほとんど(96%)が道内で消費されている。

原料米は多くは「山田錦」や「五百万石」を使用しているが、北海道では「吟風」「彗星」「きたしづく」が生産されており、それらも活用。

昭和34年を最後に新たな酒造免許は発行されていないが、それは市場を壊さないために国税庁が新規参入を制限しているためとされている。実際、日本酒消費量は基本的には減少傾向が続いている。

勢い、需要増の期待はインバウンド客や輸出に向く。林社長も「観光客にとって酒蔵が目的地となるように運動しなければいけない。稚内に向かう観光客がレンタカーで立ち寄ることはあるようだが、それだとドライバーは試飲ができない。できれば観光バスに駐

車場を埋めてもらいたい。」との由。

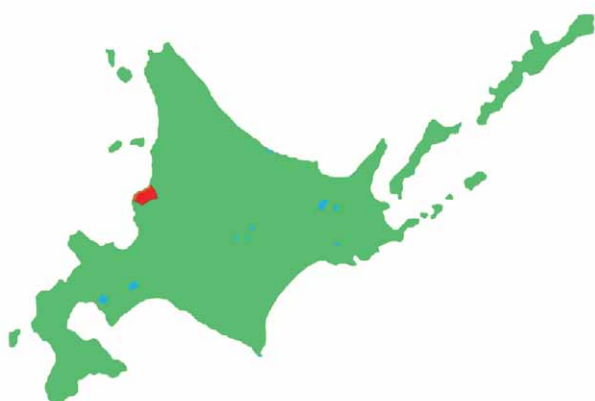
実際拝見したが、入り口付近の売店の品ぞろえも楽しく、資料室も国稀酒造の歴史を感じさせる見ごたえある展示となっているほか、その更に奥に試飲コーナーがある。まさに、日本酒を目でも口でも体験できる空間となっている。

輸出では、日本食輸出約1.5兆円(令和6年)のうち、日本酒は435億円を占める重点品目。取組みの歴史も長く、(焼酎等も含めて)「國酒」と改めて定義する官民挙げての後押しもある。ただ、それだけに、既に販路が踏み固められている地域では先行者と競合する部分もあり、国稀酒造ではアジアを狙う。バンダイナムコ社とコラボして自社製品を擬人化したキャラクターも動員するなど工夫をしている。

2 コメ騒動

コメ騒動の余波はここ最北の酒蔵にも及んでいる。地元の増毛産の酒米は調達できたが、その他産含め価格は高騰した。増毛町では酒米生産振興のために地域で協議会を作るなどの手を打っている。ただ、酒米だけは高騰前

第1図 増毛町の位置を指す地図



出典 増毛町役場ホームページ



写真 林社長(国稀酒造ホームページ提供)

の値段で、ということにはならない。

酒米の値上がりで経営全体では5,000万円のコストアップ。日本酒離れに拍車をかけないようにしたいと考えれば、転嫁は勇気のいる決断になる。が、いよいよ値上げが視野に入る。

お話を伺った林社長によると、「景気が良いと辛い酒が売れ、悪いと甘い酒が売れる」との由。今は、甘い酒の方が人気だそうで、お酒だけ見れば景気の足腰は弱いことになり、向かい風の中の値上げということになる。

3 業界全般的にみてみれば…

業界全体としても、原料調達、製品需要ともに今はなかなかチャレンジングな環境にあるように見受けられる。

原料のコメに関しては、価格もさることながら酒造好適米の栽培農家の確保に苦労しそうである。背が高く倒伏しやすい酒米は手間賃分だけ主食用米に比べ価格が高いのが通例だが、コメ騒動で主食用米が高騰。それまでの酒米生産者も主食用米になびき、その反動で酒米の調達は以前より困難となることが想像される。加えて「掛け米」の問題がある。「掛け米」として使用するコメは酒造好適米とは限らず、つまり、主食用米でおなじみの品種が使われることがある。(なお、国稀酒造は掛け米の品種も合わせるそうなので、やや事情が異なる。)酒造好適米の量の確保で苦労するだけでなく、主食用米の価格上昇の影響を直接に受けるということになる。酒造メーカー側から見れば、日本酒の輸出振興を掲げるのであれば、原料を安く大量に生産される環境を整えてほしい、と思うところ、足元の農政はそれと同じ方向を向いているのかはっきりせず不安という声も聞かれる。自衛手段としては直営農場運営も選択肢として考えられるが、手間のかかる酒造好適米の作り手確保問

題は残る。

販売についても、酒類市場規模そのものが縮小傾向になる中、ビール、ワイン、ウィスキー、酎ハイなどとのし烈なカテゴリー間の競争があり、割高イメージの定着は販売に響く恐れもある。

それを受けての経営状況は、国税庁の統計によると、酒蔵の売上高営業利益率(注1)の全平均は8%(令和6年)。コロナ禍下の令和3年に1%と落ち込んでようやく回復してきたところ。令和7年の統計はこれからだが、上記からすると楽観を許さない。

農林水産省「米に関するマンスリーレポート(令和7年11月号)」によると、酒造好適米の「令和7年産の需要量は、昨年度の需要量調査においては、令和6年産に比べて+1%でしたが、今年度の需要量調査においては、令和6年産に比べて▲6%」の「82~84千トンであったことから、元々想定していた需要量を十分に確保できていない状況があるのではないかと」しており、酒米の状況を見て酒蔵が生産計画を下方修正した可能性が示唆される。

温暖化の影響か、北海道で酒造を行う酒蔵が近年増加中で、国稀酒造は長らく大事にしてきた「最北」の称号を近く返上予定だそう。生き残りのためになにかやらないと、ということでクラフトビールも始める。これからは環境にしなやかに対応しながら、そして確かな酒造りを続けてくれるに違いないと感じさせるものが酒蔵にはあった。酒造りのお話を通じてコメ作りについて考えるきっかけをいただいた林社長の取組みを、今後も応援していきたい。

(本件の取材には北海道信用農業協同組合連合会さまにお世話になりました)

(注1) 国税庁「酒類製造業及び酒類卸売業の概況(令和2年~令和6年分)の「清酒製造業者の経営状況」の「営業利益」を「売上高(計)」で除したもの(筆者試算)。

(おばた ひでき)