

小規模日本酒蔵における今後の展開と展望について (含む環境変化への対応)

自己紹介

山田耕司 三千櫻酒造代表取締役

1959年11月7日生

○

35歳で実家の酒蔵に戻り、以後酒造り、営業活動など。

○

様々な要因で岐阜県中津川市での酒造りから、北海道上川郡東川町へ酒蔵を移設。

○

東川町がハコを作り、三千櫻酒造が運営するという公設民営方式での免許移転。

現役稼働中の清酒蔵の長距離移転は、おそらく例がないと思われる。

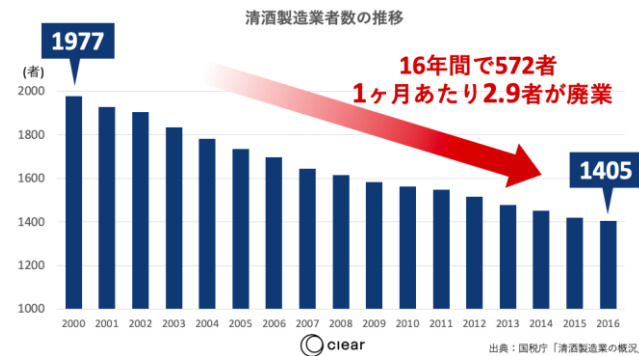
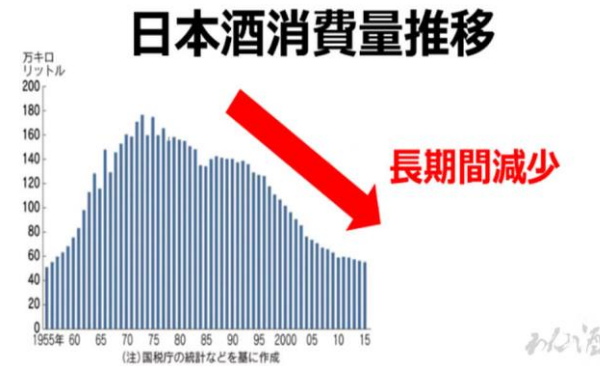


様々な要因とは

建物の老朽化



マーケットの縮小



気候の変化

- 体感として
- 年々暖かくなっている
- 冷水器の使用期間が延びた
- 高温障害のある米が増えた
- スタッドレスがいらなくなった

温度対策

冷蔵庫



製氷機・チラー・
サーマルタンク



全館冷房



SDG s ?

- ・少なくとも日本酒を製造する小規模業者には、ハードルの高い言葉である。
- ・関東以西の蔵元は、何らかの温度対策を迫られている。
- ・資本力の限られている小規模業者にとっては、厳しい状況である。
- ・原材料（米）においても、高温障害の出るラインが北上している。
- ・創業家の経営する酒蔵から、M&Aなどでオーナーが移る蔵が増えている。
- ・そういう蔵は、それなりに資本力があるので、温度対策ができるであろう。
- ・昔スタイルでやっている小規模蔵は、減り続けるしかない。
- ・それぞれ地域に現存する酒蔵を維持するためには、地域の応援が不可欠である。無くなってから「残念ですね」では遅いが、所詮1企業であるので、蔵元も甘えず努力することが必要である。