

上森町長 こんにちは。早速ですが、**奥社長**はいつから酒造りを始められたのですか？

奥社長 元々違うところに勤めていたのですが、家業を継ぐために昭和57年に帰ってきました。

上森町長 秋鹿酒造さんは山田錦でお酒を造っておられるんですね。周りでまだ稲刈りがされていないところがありますか？

奥社長 そうです。15年前から米と麴と水だけで造る純米酒のみを造っていて、そのためたくさんのお米が必要なんです。自社の田んぼでは無農薬で山田錦を栽培しており、また契約農家さんにもお願いして山田錦を栽培しています。

上森町長 原料であるお米を自分たちで作れることは良いことですね。蔵元が自らお米を作るということは全国的にみて珍しいことですよ。

奥社長 ほとんどの蔵元はお米を農家から買って造っていますからね。
上森町長 私もお酒を少し嗜むのですが、純米酒を燗で飲むのが好きなんですよ！（笑）

奥社長 秋鹿のお酒は燗で飲むことをお勧めします！いろいろな料理と一緒に



秋鹿酒造の社長 奥裕明（おくひろあき）さん。
秋鹿酒造は漫画「美味しんぼ」にも登場し、全国に多くのファンを持っておられます。

お勧めします！いろいろな料理と一緒に飲んでほしいと思っています。

上森町長 秋鹿酒造のお酒は海外でも販売されているのですか？

奥社長 販売しています。今、海外では和食ブームで日本酒も人気が出てうに和食は日本酒というところなのでしょう。うね。

上森町長 ちなみにお酒は何種類ありますか？また、どのくらいの量を製造されているのですか？



奥社長 50〜60種類くらいですね。1シーズンでタンク60本の製造量で、出来上がるのが1・8月で約13万本くらいです。

上森町長 すごいですね…！酒造りでご苦労されたことはありますか？

奥社長 毎年、気候が変わるのでお米作りも酒造りも大変ですね。その分厳しい環境で育ったものは価格にも反映します。どこの酒蔵も生き残るためにいろんな工夫をしていますよ。

上森町長 なるほど。気候が違うこと

で造り方も変わってくるのですかね。では、今後どんなことを考えたいとお考えですか。

奥社長 今、

熟成酒というジャンルが出てきており、熟成しておくことでコロレートのような香りがしてくるんです。5〜10年置いてもへこたれない、原料も製造方法もこだわりを持って造ってみたいですね。それを海外の方に向けてやっていきたいです。海外には熟成の文化といえるワインがありますから熟成酒も受け入れてもらえると思います。

上森町長 素晴らしいですね！海外に日本酒、能勢のお酒を広めていただきたいです。

奥社長 他にはお米作りも広がっていく、自分のところで全部作れるようになったらいいな、と思います。機械も導入しいろんなことにチャレンジしていきたいです！

上森町長 農業の後継者も減ってきていますので、町としても出来ることは協力させていただきたいと思っています。これからも頑張ってください！本日はありがとうございました。

次回もお楽しみに♪

