

麴菌が広げていく
人と地球の未来を信じて
突き進んでいきます

焼酎瓶をモチーフにしたエントランスが印象的な錦灘酒造株式会社では、「鹿児島島の歴史を飲む」ことをテーマに焼酎を造っている。現在の鹿児島島の焼酎を確立させるきっかけとなった河内菌（白麴）の発見者、河内源一郎氏の「麴」へのこだわりを受け継ぎ、焼酎造りに限らず、麴を利用した農業や食品製造を通じて人や地球環境にも着目。美しいふるさとの道を守る取り組みへの支援にも熱心な、同社の山元紀子社長に話を伺った。

錦灘酒造株式会社・霧島高原ビール株式会社

代表取締役社長 やまもと のりこ 山元 紀子さん
Noriko Yamamoto

現職に至るまでどのような仕事をされてきましたか

私はもともと河内源一郎商店に技術者として入社し、麴の研究などを行っていました。その後、河内源一郎の孫である夫と結婚。昭和61年に錦灘酒造が河内源一郎商店の関連会社となり、こちらで働くことになりました。

当初はなかなか売り上げが伸びず、それならばお客さまに工場へ来ていただき納得して買っていただくとうと、平成2年に霧島市溝辺町に焼酎造りの現場を見学できる観光工場を開設しました。麴を研究する技術者の立場から、焼酎の素晴らしさをより多くの人に伝えたい、という思いも強くありました。

工場や蔵を整備してお客さまを案内するスタイルは今ではよく見られますが、当時はまだ珍しかったと思います。営業には夫と二人で、日本全国を駆け回りました。しかも夫は自頭流じげんりゅうの衣裳を来て(笑)。それが功を奏した



のか、「変な人が来た」と興味を持ってもらえました。

そしてようやく来場者も増えつつあった平成5年、県内各地で自然災害が頻発した影響などにより、私たちの施設も集客に大きなダメージを受けました。特に県外からの観光客の落ち込みが激しく、これからは観光客だけでなく地元の方にも来ていただくべきだと、焼酎やビールのおいしさを、楽しさ、奥深さを伝えるチェコ村構想が生まれました。

なぜビールかという点、鹿児島でも最初の乾杯はやっぱりビールが多いと思うんですよ。それに、ビール造りは醸造家のロマンですから。平成6年に霧島高原ビールを立ち上げ、平成9年にはチェコ村「バレルバレープラハ&G.E.N.」をオープン。私自身は平成7年に錦灘酒造の社長に就任して現在に至ります。

「ふるさと道サポーター事業」に参加したきっかけは

焼酎見学工場も「バレルバレープラハ&G.E.N.」も観光産業。私はこれらを「リラックス産業」と呼んでいるのですが、それに携わっている以上、お客さまにとって居心地の良い場所をつくることは大前提です。ましてや鹿児島は観光県で、当社は空港にもほど近い場

所にあります。

町の美しさは文化の高さだと思えます。私たちはこれまでも、スタッフ総動員で空港からの道路周辺の清掃などを行ったり、館内を花や緑で彩ったりするなど、環境美化の活動を続けてきました。

そんな時に出会ったのが、ボランティアとして道路の清掃美化に取り組む自治会やNPOなどの活動を支援する「ふるさと道サポーター・タイアップ事業」。地域で活動をしている方たちの力に少しでもなりたいたいと参加を決めました。観光に関わる企業として、ホスピタリティあふれる道や町が増えていくのはとてもうれしいですね。

あらためて見直されてきた

「麴」の魅力とは

「麴」は日本の食とは切っても切れないもの。焼酎はもちろん、味噌、醤油など発酵食品に必要不可欠です。私たちの根幹にあるのはやはり、種麴の研究、製造です。河内菌を生んだ初代の河内源一郎から、その普及に努めた二代目の義父、そして三代目となる夫は、麴菌を使った焼酎廃液処理や食品残さの飼料化など、環境面からのアプローチを行っています。方法は違いますが、麴に魅せられていることに変わりはありません。



山元社長自ら、見学に訪れた方を案内することもある。「お客さまの声を直接聞くことができる、貴重な場だと思っています」

塩麴がブームになり、ようやく麴菌にスポットが当たり始めました。麴菌は人間にとって必要な酵素をすべて持っています。免疫力を高めたり、体内環境を整えたりと、人の健康にとっても大きな可能性を秘めている素材です。

私たちも、独自の麴菌の開発や麴を用いた食品に、以前より注力しています。例えば日本酒に使う黄麴と白麴を使った焼酎や、免疫抵抗力を高める麴飲料などです。

また、こうした食品製造と農業は一心同体。私たちは無農薬の農業にも取り組んでおり、そこから地球の健康・人の健康へ思いを巡らす機会が増えました。麴菌は地球も身体もキレイにしてくれます。農業+製造+サービスに麴の魅力をかけ合わせ、もつと多くの人を笑顔にしていきたいですね。