

モーニングセミナーの様子 7月28日

笠間善裕幹事のリードで、万人幸福の葉輪読



姿勢を正し、大きな声で積極的に輪読します。



挨拶する遠藤克衛会長「二本松あだたら倫理法人会主催の鴨頭さんの講演会に出席して、元気をいただけてきました。」



笹の川酒造株式会社 代表取締役 山口哲蔵さんです。平成 27 年に創業 250 年を機に 5 代目「哲蔵」を襲名、山口家当主としては 10 代目になります。





笹の川酒造では本業の日本酒製造のほかに、ウイスキーなどの洋酒と焼酎を製造販売しております。



日本酒は、[こうじ菌] と [酵母菌] の2つの菌を使う複雑な工程から生み出される、「ハレの日の飲みもの」です。



全国新酒鑑評会で、金賞を受けた蔵元数が6年連続日本一の栄誉に輝いておりますが、福島県でも、日本酒全体の生産量は下降傾向にあります。



焼酎は、昭和59年・平成15年と2つの「焼酎ブーム」が起こりました。最盛期には40～50種類の焼酎を作っておりました。





いわき地方のカボチャを原材料にした焼酎が評判となりましたが、東日本大震災で打撃を受けてしまいました。



太平洋戦争末期の昭和18・19年頃、清酒の原材料となる米の仕入れに窮していました。甘蔗や馬鈴薯を原料として、二級ウイスキーを作り出しました。



ようやく二級ウイスキーの製造許可が下りたのが、昭和 21 年。「チェリー」と名付けて売り出したところ、大評判となりました。



昭和 58 年、地ウイスキーブームが起こるなど、ウイスキー全盛期を迎えましたが、酒税法改正により冬の時代を迎えることになってしまいました。





しかし、品質の良さと柔らかな味のジャパニーズウイスキーが海外で評判となり、オファーが増大しております。



原酒が不足し、サントリーでも 20 年は出せないと言っております。ウイスキーづくりは 5 年から 10 年かかるのです。作り始めたら、やめられないのです。



一度始めたらやめられない酒造りには、信念を持った経営が求められます。  
次に、どのようにしてつなげるか。とにかく、続けることが目標です。



セミナー終了後の記念撮影「朝から、カンパニー」

