



環境問題、地域貢献、雇用や食の安全など
様々な問題を江戸時代の伝統的な酒造り方法で解決

土田酒造株式会社

川場村

代表者：土田祐士 住所：利根郡川場村川場湯原 2691
設立年月日：1944年8月29日 TEL：0278-52-3511
資本金：2,500万円 Mail：contact@tsuchidasake.jp
従業員数：30人 URL：https://tsuchidasake.jp



WEB サイト

● 事業者紹介

明治中期創業。地元に基づいた酒蔵として普通酒を造ってきましたが、2017年に全量山廃・純米に切り替え、現在は全量生酛（きもと）で酒造りを行っています。この醸造方法は、江戸時代からの伝統的な酒造り。さらには、麴・米・水・菌のみで、添加物を一切使わない、日本でもわずか数軒のみが行っている醸造方法です。



● 経緯・背景

戦後、日本酒の近代化が進み、酒米を削ることが高級とされてきました。削れば削るほど酒の値段は高くなり、「価値がある」という市場評価に。しかしそれは、酒にしない米を出すほど高級になるということであり、地球環境の負荷を減らすのと逆行していることに危機感を覚えました。

当蔵では、日常食卓に並ぶ地元群馬県産の飯米をそのまま、できるだけ削らずに酒にすることを蔵の基本的な醸造方針にしています。米を削らずともうまい酒に仕上げ、新たな価値を生み出せるのではないかと。環境に負荷をかけずとも価値が上がるという、日本酒の価値や評価の再定義を目指しています。

● 具体的な取組や成果

酒米を使わず、群馬県産の飯米を使用して日本酒の価値を上げる醸造方法へのこだわりが環境問題や雇用問題解決の糸口

日本酒は、米をたくさん削ることが基準になってきています。なぜ削るかといえば、米のタンパク質が発酵中にアミノ酸に変化し雑味になり、「削らないと酒の味が悪くなるから」といわれているためです。そのため、米に含まれているタンパク質を除去する目的で、米を削ってきた経緯があります。今では50%以上削ることも珍しくなく、それにはおよそ48時間もの時間がかかります。削るには時間だけではなく大量の電気も使います。こうして造られた酒はデリケートなため、流通・保管の際にも要冷蔵のものが多くなります。また、お米を削ることで、その分より大量のお米が必要となり、日本酒の販売価格が上がってしまっていると考えます。

当蔵では、「このままでは次の世代は日本酒を飲まなくなるのではないかと」という考えのもと、5年前から米を削らずとも新たな価値観を生み出す取組として、環境に負荷が少ない醸造方法で日本酒の再定義を目指しています。

●全量、群馬の食べる米で酒づくり

酒造りに使う全量（委託製造除く）を日常食卓に並ぶ地元群馬県産の米にすることで、農家の負担を減らす取組をしています。いい日本酒は、酒米という専用の米を使うことが前提でした。しかし、昨今のコロナ禍の影響などにより、酒を造る量が減ると酒米は余り、農家にとってはリスクとなっていました。酒米は食べてもあまりおいしくないため、飯米としての流通が難しいためです。酒造りに日常食べている

群馬の米を使うことで、非常時でも農家が別ルートで米の販売をすることができます。このリスク軽減により、農家の持続性が生まれます。さらには、日常食べる米と同じ、10%程度削った状態（精米90%）で、ほとんどの酒を仕込むことにしました。これは、町中にあるコイン精米と同じ程度です。削る部分が少ないことで、精米する電気の使用量が減り、余分なコストもありません。

●添加物不使用

当社の日本酒製造は、米・米麴・水、菌のみを使用し、添加物を一切使用しない酒造りを行っております。化学工場に精製された添加物を使用しないため、エシカルな酒造りとなっています。

●常温流通可能

現在、一般的な酒は冷蔵保管が必要ですが、冷蔵庫のない江戸時代の醸造方法で製造した当蔵の酒は、環境変化に強く、常温流通・保管が可能です。また、酒を劣化させる「DMTS」という物質を出さないよう、技術革新を行いました。海外への輸出時でも常温流通が可能のため、CO2の排出を抑えた輸送が可能となっています。

これらのポイントを集約した酒が「シン・ツチダ」です。群馬県産の、食卓に並ぶ飯米をそのまま使い、添加物を使用せず製造しました。

当社にとってのSDGsビジョン

SDGsとは持続性 次世代に繋げる仕事をつくる

次の世代がこの仕事をやってみたいと思うかどうか。次の世代がやらないということは、持続性がない、つまりはサステナブルではないと考えています。SDGsとは「自分のやっている仕事に存在意義があり、次の世代が引き継いでくれるように、自分自身が環境に配慮しながらも楽しんで仕事をする」だと考えます。

今後の展望と求めるパートナー像

環境にやさしい日本酒で サステナブルな未来をつくる

SDGsやCSR活動に積極的な企業とともに、周年記念品としても使えるオーガニックや地産地消をキーワードにした「造るほど環境にやさしい酒造り」に挑戦してみたいと思います。また、海外で日本酒の酒蔵をつくってみたい企業と次世代に残すに値する酒造りを一緒に行いたいです。