

日中経済交流研究会 12月例会

いま中国で大人気の“純米酒”『朝香』をご存知ですか？

(報告者) 中谷酒造株式会社 中谷正人氏

日時：2016年12月5日(月) 道頓堀ホテル / 参加者：58名

中国の日本料理店で大人気の中国産・純米酒『朝香』。醸造するのは嘉永6年(1853年)創業の中谷酒造株式会社(奈良県大和郡山市)。その6代目・中谷正人社長をお招きし、酒造りの神髄と中国ビジネスの極意を語っていただきました。



報告者 中谷社長

■ 6代目当主・中谷氏の経歴がおもしろい

中国人も日本人も絶賛する純米酒を中国で造っているのは、どんな人なのでしょう。

中谷氏は中学時代から漢文に興味を持ちますが「返り点やし点は、頭から読む英語と比較して不自然、あほらしい」と、独学で中国語を学びました。だから漢詩が中国語で読めます。早稲田大学法学部では中国法を学び、原書で法律関係の文章を読めるほどに。卒業後は富士重工業を経て、兼松江商に入り直します。配属されたのが水産・ウナギチームで、当時は兼松がウナギの扱いナンバーワン。大きなお金を動かし、相場や為替の変動も体感しました。さらに与信担当の部署も経験。こうしたノウハウが後に酒造会社の経営に活かしました。1994年、親族が相次いで亡くなり父一人となった家業に戻ります。その頃「最近、中国で日本酒を造っている酒蔵がある」という話にヒントを得ました。自分は外国で商売をすることができる。あとは酒造りだけ。日本のコメは国際価格の10倍。安い中国で高品質の酒を造って日本に輸出もできるかも!

■ 美味しい酒造りは、水と米

中国のどこで造ろうか、と考えました。冬の寒さがあり、品質の良い米の産地、そして港の近くがいい。天津のある河北省には戦前の日本の国策会社・東洋拓殖が作った水田がいまも広がっています。そして天津市の駐大阪代表とのご縁で天津への進出を決定。この方はいま中谷酒造中国法人の副社長になっています。

「酒どころに良い水」といわれますが国が変われば水質も変わる。中国は硬水でミネラルが多すぎました。しかも水道管がひどくて錆びも。清酒は鉄分を嫌います。これらのミネラルを取り除くのに試行錯誤しましたが、日本のメーカーが逆浸透膜を安価で開発。吟醸酒に適した水を作り出すことに成功しました。

そして米。酒造りには米の外側を削り落として芯だけを使い

ます。中国のお米は収穫後天日干

しされるため、削り落とす作業に強い。品質のコントロールがしやすいお米でした。

■ 中国人が造り、中国人が売る

職人の勤と経験によって受け継がれてきた杜氏の技術。その普遍化にも取り組みました。精米、麴作り、発酵管理などの各工程で膨大なデータを集めて精密に数値化し、マニュアルに。それを再現できる設備に高額投資しました。その結果、高品質な酒造りが可能に。そして営業マンは全員が気性も文化も同じ天津人。昔ながらの御用聞きさながらのきめ細やかな日本の営業スタイルを教え込みました。社員はあえて未経験者を採用。中国の国有企業で働いていた人は勤労の意味が分かっているか疑問。また中途半端に酒造りの経験があっても我流のレベル。だから高校の新卒生や素人を雇用して教育しています。社長自らが暑い麹室に入って作業したり、同行営業して根気よく一つずつ教える。その背中を見た中国人が次の世代にも必ずつないでくれるだろうと思っています。



■ 経営者としての緻密さは人への愛情

2016年最後の日中例会は日本酒の試飲でも盛り上がりました。「これほど緻密で、かつご自身にも厳しい酒造りと仕事への姿勢。その原動力は?」と質疑応答で問われました。「商社勤めが長かった。だからメーカーの気持ちができるからね」との返答。本物の酒造り、そして人づくりに日々奔走する中谷氏。現場で働く人への温かい人間愛を随所に感じる例会でした。

(まとめ) 株式会社リバーフィールド 山岡 かずみ