



福島

老舗酒蔵の挑戦 「本物の酒をもとめて」 五感とデータベースの融合で 最新の酒造りを

大木代吉本店

大木代吉本店(福島県西
白河郡矢吹町本町、大木
雄太社長、0248・42・
2161)は、慶応元年
(1865年)に創業した
老舗酒造会社である。矢吹
町は、阿武隈川を西に、福
島県の「中通り」に位置す
る。耕作地の広がる自然豊
かな郊外に対し、町の中心
部には古趣あふれる屋敷
と震災後改修された蔵が



大木代吉本店を代表する酒の数々

し、香りを利き分
けながら蔵中を
飛び回っている。
今期は新たに社
員の研鑽の機会
として「自然郷純
醸純米」を発売し
た。原料処理から
麹、酛、もろみ、す
べての工程に最
新の醸造理論を
取り入れた未来

志向の酒だ。同店看板の吟醸酒は、
新体制下でも各鑑評会で連続金賞
の実績を重ね続けている。
「本物の酒造りを通じて社会に
貢献し、常に革新的な酒を提供す
る」という蔵の理念通り、自社田で
の減農薬栽培の酒米づくりや近隣
の農家との契約栽培は、地域の雇
用安定と活性化にも一役買ってい
る。また、天然素材のヨーグルト酒
は安倍首相夫人の昭恵さんから称
賛され、ネットでも話題になった。
さらに、原料の酒粕が旨みを高め
た料理酒造りが平成24年度「もの
づくり補助金」(中小企業庁)に認
定され、新たな飛躍の機会となっ
た。大木社長は「どんな状

況でも、日本の発酵文化
の中で誇れる酒を造ろう
という気概を失いたくあ
りません。添加物は一切
使わず、環境に配慮した
米で伝統の製法を発展さ
せたい」と、さらに魅力的
な新製品づくりをめざし
ていく。

親でもある。
東日本大震災被災を機に、杜氏
制度から社員の酒造りに刷新し
た。五感の経験とデータベースの
数値を融合させ、現在大木社長を
中心に、酒造技能士の資格をもつ
社員が時間と温度を正確に管理



歴史を感じさせる店構え

た。大木社長は「どんな状
況でも、日本の発酵文化
の中で誇れる酒を造ろう
という気概を失いたくあ
りません。添加物は一切
使わず、環境に配慮した
米で伝統の製法を発展さ
せたい」と、さらに魅力的
な新製品づくりをめざし
ていく。