

圧倒的なブランド力を誇りながら  
謙虚な姿勢で新しい時代に向けた  
挑戦を続ける本格麦焼酎メーカー

### 三和酒類株式会社 代表取締役社長 下田 雅彦 氏

本格麦焼酎「いいちこ」が、今年2月で発売40年を迎えた。焼酎のブランド化に大きく貢献してきた三和酒類株式会社もまた昨年は創業60年という節目の年だった。宇佐市内の4つの造り酒屋が共同瓶詰場を設立したことから歴史が始まる同社だが、創業に携わった4家以外から初の経営トップに下田雅彦氏が就任したのが2017年。芋焼酎を軸にした第三次焼酎ブームの終焉が囁かれ、少子化や若者のアルコール離れで国内市場の縮小が進むなか、新たな船出を一任された下田社長に話を聞いてきた。

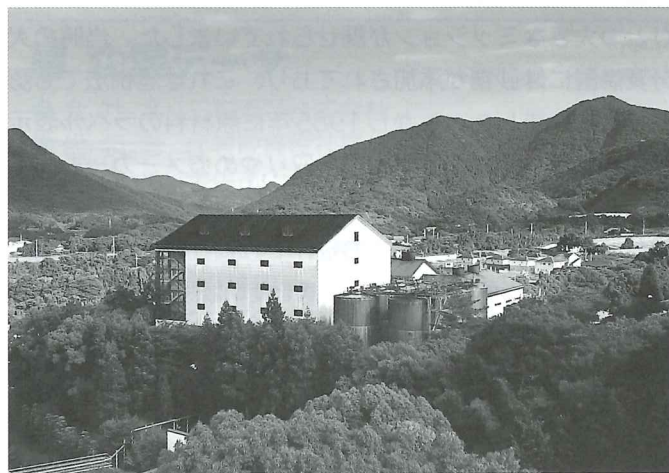
#### ■ 発酵工学の研究者としての横顔

——創業家以外で初の経営トップという側面が注目されますが、あらためて就任までの経緯をお聞かせください。

下田 もともと酒造業界に興味があり、大学で発酵工学を学んだ後に灘（兵庫県）の清酒メーカーに就職し、研究開発、生産管理、品質管理等を手がけていました。しかし、いずれ郷里の大分で働くことを考えていたので、大分県がスタートさせた人材登録制度に登録してみたところ、当時の和田昇社長（故人）から声をかけられたのです。当時の三和酒類が「いいちこ」発売で勢いに乗り始めたことは耳にしましたが、

#### しもだ まさひこ 下田 雅彦 氏

■ 略歴 三和酒類株式会社代表取締役社長。工学博士。1955年、大分県豊後大野市出身。1979年に大阪大学工学部を卒業後、清酒メーカー勤務を経て1984年に三和酒類へ入社。主に研究開発部門を担当し、1989年に設立された三和研究所研究室長。1999年に取締役、2009年専務取締役、2014年副社長就任を経て、2017年10月より現職。



本社工場。地下約300mからくみ上げた水も美味しさの決め手

私自身が清酒のことで頭がいっぱいの駆け出しの頃で、とても麦焼酎にまで考えが及ばず、正直なところ戸惑いました。しかし工場を新設して増産体制を立ち上げたばかりの勢いを目の当たりにし、1年ほど悩んだ末に就職を決断。「いいちこ」発売から5年後の1984年のことでした。

——最初はどのような仕事をされたのですか。

下田 急激に伸びる「いいちこ」の売上に応じ、安定した生産を維持できる技術や品質管理システムの構築を命ぜられました。しかし、まず力を注がざるを得なかったのが排水処理でした。新工場の操業にあたり当初は250トンの排水処理場を設置していたのですが、想定以上の稼働を強いられ、急ぎよ1,000トン規模に切り替えたほどです。当時は周防灘海域の富栄養化による環境負荷が問題となっており、国内でもっとも厳しい排水基準とまで言われていました。私は前職時代に「水質関係第1種公害防止管理者」の国家資格を取得していたので、地元住民への説明も含め、適正基準クリアに向けて最前線で奔走しました。

■ 進化する本格麦焼酎「いいちこ」

——「いいちこ」黎明期を支える重要な役割を果たしたといえますね。

下田 「いいちこ」の品質向上に関しては、チャレンジの連続でした。当初は多くの酒蔵が使用する「鹿児島酵母」という種菌で仕込んでいたのですが、本格麦焼酎らしい香りと旨みを醸し出せる酵母菌の開発は悲願でもありました。酵母の研究は私の得意分野でもあり、微生物学的な見地で検証を重ねていった結果、蔵つき酵母となる「いいちこ酵母」の発見に至ったのです。

——三和研究所が開所され、初代室長に任命されたのも、その頃ですね。

下田 はい。入社5年後の1989年です。実は私には、もうひとつ大きなミッションが課せられていました。当時の大分麦焼酎には砂糖が添加されており、これは酒税法でも認められていました。しかし1985年に原材料のラベル表示が義務化されると、砂糖添加を取りやめるメーカーも出てきたのです。当社としては、甘みや旨みを補給するために糖分は欠かせないと考えており、それに代わる技術の開発途上でした。当面は止むなく砂糖を使い続ける決断をして、その事を全国紙の全面広告で包み隠さず告知しました。このことが逆に大きな反響を呼び、「消費者のためになる広告」として受賞したのには驚きました。

——ものづくりに対する真摯な姿勢が伝わったのでしょうか。

下田 砂糖添加を廃止したのは、研究所を開所した1989年です。その代替技術が、全麹仕込み製法です。これにより本格麦焼酎本来の味と香りを提供できるようになったのですが、それで終わらせるのではなく、この技術を新たな商品づくりに派生させています。たとえば、しっかりした甘みを持つ沖縄の泡盛にヒントを得て、高精白・低温発酵・全大麦麹の「いいちこプラスボトル」を開発しました。インターナショナル ワイン&スピリッツ コレクション (IWSC)、サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション (SFWSC) といった世界的コンペティションで最高賞を受賞した「いいちこスペシャル」は、長期熟成貯蔵がポイントの本格麦焼酎です。ただし単に長く貯蔵しておけばいいのではなく、バニラの香りを発する香気成分「バニリン」の特性を引き出せる独自の酵母菌が完成度の高さに繋がりました。

——多くの挑戦を重ねて、いいちこは進化してきたのですね。

下田 様々なハードルや課題を克服してきたことが、次の商品に繋がったといえます。2014年には日本の伝統食文化である「麹」をテーマにしたプロジェクトを立ち上げました。「新いいちこ 日田全麹」「いいちこ 空山独酌」はその流れで開発されたものです。また、全麹仕込みの原酒に5つのポタニカルをブレンドした日本版スピリッツ「TUMUGI」も、2015年から販売を開始しています。これは海外市場も見据えた戦略商品として位置付けられており、カクテルのベース酒としてバーテンダーからも高い評価を得ています。「IWSC」「SFWSC」の審査では、ウォッカやウイスキーなどと肩を並べて「いいちこスペシャル」が評価された時は自信を持ちました。海外でお酒に詳しい層にとって、次の「ワッツニュー(何か新しいもの)」に日本の美味しい焼酎が来るのではないかと期待しています。



世界的コンペティションで最高賞を受賞した「いいちこスペシャル」

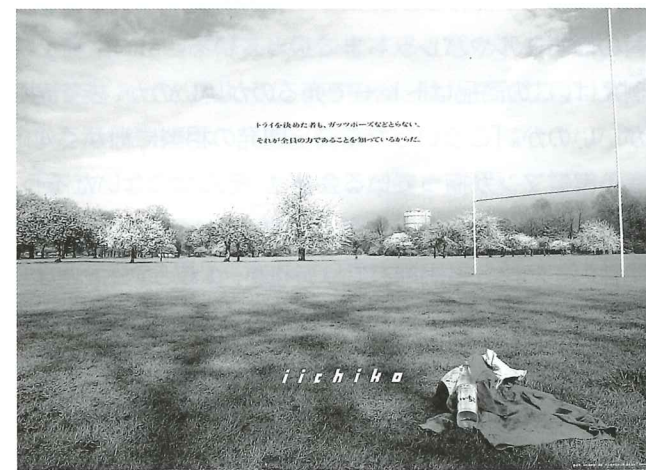
——最近は「西の星」の評判もよく耳にします。

下田 二条大麦「ニシノホシ」から命名した本格麦焼酎です。清酒の原料といえば「山田錦」が有名ですが、ならば大分県で麦焼酎に最適の麦を作ろうと産官共同プロジェクトで1993年から開発に取り組んだ品種で、酵素力があって溶けがよい麦となっています。これを100%原料に、開発から8年かけて商品化に結びつけたのが「西の星」で、すっきりした香りとなめらかな喉ごしが評判です。既に県産二条大麦の8割を占めるまでに生産量は拡大しており、宇佐市内で生産されるすべての麦類の4割が焼酎用ニシノホシとなっています。地元で生産された大麦で地元の酒を造る「地産地造」を体現する商品といえます。

■ 節目の年に 新たなチャレンジを決意

——「いいちこ」発売40周年を記念したユニークな形のボトルが人気を呼んでいますね。

下田 40周年にちなんで40種の原酒を使い、アルコール度数も40度、限定8千本を製造したのですが、おかげさまで全国的に好評です。焼酎にしては1万円と高価ですが、逆に「1万円では安すぎる」と思わせるほどのクオリティに磨き上げられています。ボトルをラグビーボールの形にしたのは、今年がラグビーワールドカップ開催年というだけでなく、もともと当社の駅貼りポスターでモチーフに使って



ラグビーボールを模した40周年記念ボトルと1986年当時のポスター

いたことに由来します。「トライを決めた者も、ガッツポーズなど取らない。それが全員の力だと知っているからだ」いう1986年のポスターのキャッチコピーは、酒造りの考え方に通ずるものがあります。40年経った今、もう一度この精神に立ち戻ろうというメッセージも込められているのです。

——創刊40年の漫画誌「週刊ヤングジャンプ」(集英社)とのコラボキャンペーンも驚きでした。

下田 人気作品の漫画家さんたちが、「いいちこ」を使って全都道府県のコラボポスターを描いてくれたのには感激しました。大分県立美術館でポスター展を開催したのですが、集英社の方が「漫画とお酒は繋がる場所がある。どちらも今日の癒しと明日の活力になる」とご挨拶していただき、なるほどと思いました。



40周年記念「ヤングジャンプ」コラボポスター

——三和酒類も今年で創立61年、人間でいえば還暦を上がった年。あらためて経営トップとしてのお考えをお聞かせください。

下田 ご苦勞を重ねた創業の世代に始まり、今は第二世代から第三世代へのバトンタッチしている時期。「いいちこ」自体も、これまで支えていただいた団塊の世代から新しい世代を取り込む時期が到来しています。「おかげさまで 美しい言葉 謙虚な心」「丹念に一念に」と社是に掲げる精神を受け継ぎながら、次の時代に向けたチャレンジを推進していくのが、この時期に経営トップを拝命した私の役割と考えます。

■ 企業データ

- 会社名 三和酒類株式会社
- 代表者 代表取締役社長 下田 雅彦
- 所在地 宇佐市山本223-1  
TEL.0978-32-1431
- 設立 1958年(昭和33年)9月5日
- 資本金 10億円
- 従業員数 364名(2019年8月現在)
- 業種 酒類食品製造業
- 関連会社 株式会社サンクル、株式会社石和田産業、  
iichiko.U.S.A,Inc
- U R L <https://www.iichiko.co.jp>