

ボランティア活動報告書

グループ（フレキシブル）

活動日時	2025年11月11日（火） 15:00～16:30
活動場所	大澤本家酒造株式会社（西宮市）
出席メンバー	4名
参加人数	1名（大澤本家酒造株式会社 大澤 一慶 取締役専務）
活動内容	創業255年に及ぶ酒造会社、「寶娘」のブランドで製造販売されている大澤本家酒造株式会社を訪問取材し、酒蔵の歴史、酒造りの工程、現在の課題や展望などをお伺いした。当日は、大澤専務のご案内のもと、昔ながらの手造り酒蔵の設備見学と、酒造りプロセスなどを丁寧に説明頂いた。そして、見学後は、試飲体験をさせて頂いた。
感想	大澤本家酒造株式会社の歴史と灘五郷酒蔵の現状 ・1770年（明和7年）に堺・宿院で創業。 ・第二次世界大戦の大阪大空襲で酒蔵消失。昭和29年に灘五郷西宮の地に移転。 ・阪神大震災では、大黒柱6本が酒蔵を支えて酒蔵倒壊を奇跡的に免れたと言うエピソード。 ・最盛期には灘五郷に約70社の酒造会社があったが、現在は25社。 ・阪神大震災が分岐点となってしまった酒造会社も多く、灘五郷の酒蔵が減少。 酒造りの現場と技術 ・酒米を蒸す甑（こしき）、麴室、更には、蒸米・米麴・仕込み水を加えて3段仕込みを行う桶 など、酒造りのプロセスの説明を受けながら、酒蔵の案内をして頂いた。初めて拝見させて頂いたが、昔ながらの酒造り現場がとても印象的。 ・米麴を作るのに絶対に混入させてはいけないのが納豆菌。杜氏、蔵人は仕込みが始まる数日前から春先までは、納豆を絶対に食べない。香水もダメ。 ・毎日仕込みが終われば、ひたすら掃除、除菌。 ・酒造りは、酒母造りと麴造りが命。 ・酒造りの教科書は有るが、酒は生き物で、その通りにはいかない。杜氏の五感をフルに活用して 酒造り。その為、ノートに杜氏としての感覚を毎年記録している。杜氏はこのような 10～15年の積み重ねで一人前になる。 ・大澤専務は南部杜氏（岩手県）に師事。ズーズー弁に苦労した。十数年前までは毎年冬場、南部杜氏に岩手から西宮の酒蔵に泊まり込みで来てもらった。今ではほとんど出稼ぎ杜氏は、いない。 ・専務自らスキルを身に付けて杜氏をやっている。息子さんが杜氏としての跡継ぎ修行中。 ・大手の酒造会社は、技師や蔵人がデータ管理などを行い製造することが多いが、大澤本家酒造は、経験と技で100点の酒造りを目指す。 異常気象と米価高騰の影響 ・ここ2～3年は、高温障害でコメが硬く、コメがなかなか溶けなくて苦労している。 ・米価は昨年比約2倍に価格高騰。しかし商品への価格転嫁はその僅かしか出来ず、採算悪化が悩み。 これからのビジョン ・今は阪神間での地域密着販売だが、口コミで販売を拡大して行く。大阪～神戸の阪神間のお客様開拓を更に行いたい。 ・酒蔵見学が終わって、「寶娘」の試飲をさせて頂いた。純米大吟醸、純米原酒、にごり酒を 試飲。口当たりの良さや喉越しを楽しませて頂いた。 感想 ・こじんまりした酒蔵だが、ここからこれ程までに美味しいお酒が造られている事に驚いた。 ・家族へのお土産として、買って帰った蔵出し原酒と大吟醸は、美味しいと好評だった。 ・経験と技を重視し、丁寧な酒造りを続ける姿勢に伝統を守る酒造りへの誇りが感じられた。