

付加価値創造 わが社の**経営イノベーション** 第1回

## うまい米にはワケがある

株式会社アスク (山形県山形市)

十四代、南部美人、立山、而今、鍋島、いずれも大変有名で人気のある日本酒である。これらの蔵元が大きな信頼を置き、ここの酒米でなければダメだ、と言わしめる会社が山形にある。それが「株式会社アスク」(以下、アスク)である。

アスクの事業内容は、「酒米事業」「米穀事業」「主食用米事業」「食品事業」の4事業からなっている。中でも注目したいのが特に力を入れている酒米事業である。主に日本酒用のお米「酒造好適米」に特化し、これでもか、というくらい良質な米を追求している。そして全国の蔵元約180場に対してアスクブランドの酒造好適米を販売している。日本酒に関係する商売環境が厳しいと言われる中、酒造好適米という商品に販売のウエートを置くことはリスクが高いように見えるが、そのリスクを跳ね返す取り組み、まさに独自の経営イノベーションがアスクにはある。

## ■アスクの取り組み

アスクは、県内のみならず全国の酒米農家と提携し、「土作りや肥培管理をやる、水管理をやる、低温乾燥をする等」を農家に対して指導しつつ、蔵元の考えを反映させ、蔵元の欲する酒米を追求し作っていき、そしてそこからできた酒造好適米を仕入れ、全国の蔵元へ販売している。

河合社長に事業を始めたきっかけを聞くと、「簡単なことですよ。自分が美味しい米を食べたい、美味しいお酒を飲みたい、これが理由かな」と言う。



代表取締役 河合克行氏

全国の農家と一緒にあって、より美味しい酒米を作っていこうという気持ちから、平成7年に事業を出発させた。

全国でも有名な蔵元がどうしてアスクの酒米を欲しがるのか。河合社長は「うまい米にはワケがあるから」と言う。「米というのは、気候、環境などによる育成の仕方でも全く違うものになる。田んぼ一つとっても、土壌管理によって品質が大きく影響してしまう。そして、それらの田んぼに対して農家と一緒に評価し合い、持続的農業の基礎をつくるのがアスクの仕事」と言う。こうして手掛けた田んぼから取れる酒米をアスクブランドとして蔵元へ販売する。「農家が命をかけて何十年もやってきている、その田んぼを評価し合うんです。普通だったらよそ者に意見されることをとても嫌うはずでしょう。農家との信頼の中で事業をやっていることが私の誇りです」と河合社長は語る。

アスクは、酒造好適米の品質向上を目指し「ASK稲作研究会」を組織化し、山形市本沢地区に試験田を持ち、周辺農家と協力しながら新たな品種改良や種もみの育成などに取り組んできた。最初の1~2年は、「素人が何を勝手なことを言っているんだ」という反応が大きかったという。しかし現在では全国の多くの酒米農家がアスクに対してわざわざ品質のいかに聞きに来る。ここからも、栽培指導を含め農家と密接な関係を構築していることが良く分かる。

## ■アスクブランドへの評価

日本酒の品質等を評価するものとして日本には全国新酒鑑評会があるが、世界に目を向けると、インターナショナル・ワイン・チャレンジという世界最大規模のワイン品評会がある。このSAKE(酒)部門において、平成20年に「出羽桜」がチャンピオンに輝いた。この時、出羽桜の酒造好適米「雄町」を手掛けたのがアスクである。全国でも名高い山形県の銘酒「十四代」にも使われている酒造好適米「龍の落とし子」をはじめ、「山酒4号」「羽州誉」「酒未来」などはアスクが育成開発してきた酒造好適米である。そういう意味では、アスク独自の銘柄に対し、

すばらしい評価を受けているといえる。

## ■兵庫県における秋田村

全国の蔵元が使っている酒米で一番多いのは、「山田錦」という品種である。すなわち90種近くある酒造好適米の中で、全国的に吟醸酒や大吟醸に最も使用されているのが「山田錦」。現在、アスクは兵庫県に契約田んぼを所有しており、地元農家が山田錦を栽培している。これは温暖な気候による適地適栽のため、山田錦を山形や東北へ持ってきても酒造好適米の特性を得られないためだ。3年前河合社長はこんな提案を行った。「秋田にも有名な吟醸酒、大吟醸が多くあるが、兵庫産の山田錦を秋田のために使っていただく。そのために兵庫県の多可町に『秋田村』を作り、この秋田村で作った山田錦を秋田県の蔵元に使ってもらおう。」これまで秋田県の蔵元と一緒に産地で生産者大会を行ったり、アスクの稲作専門の技術顧問の先生が品質検査や農家への栽培指導を行ってきている。これもより良い品質の酒米を提供したいというアスクの取り組みの一例である。

現在、秋田県の蔵元が使用している山田錦のうち、多可町からとれたものは全て、アスクで品質検査を行い蔵元へ渡っている。ただの山田錦にあらず、まさしくアスクブランドの山田錦ということになる。そして、「こんな取り組みから兵庫県の農家の方々にもっと元気を出してもらいたい」と河合社長は言う。

## ■日本で唯一、アスクだけの取り組み

アスクは農作物のグローバルスタンダードである食の安全規格「グローバルG.A.P」の認証を取得し、今年で2年目になる。このグローバルG.A.Pは、食の安全とリスクの低減、労働安全、環境保全等の一定レベルを満たす取り組みに対する認証制度である。アスクは米の分野で認証を取得しており、この米の分野での団体認証は日本で初めてである。「この認証を取得したからといって酒米が良くなる訳ではない。農業者の健康や環境を考え、品質に対する後押しをすることなどで、農家も一緒になって、あらためて襟を正すことにつながる。この取り組みは必ずしも価値を付加するのではなく、当たり前のことなんです。農業労働死亡件数は、人口10万人当たり交通死亡事故の約2倍とされています。トラクター



秋田村の風景 のぼりが目を引く

の事故や農薬の影響などのためです。こういうことを防ぐのもグローバルG.A.P取得の目的です」と河合社長は言う。アスクが目指すもの、それは世界に通用する農産物を作ることである。そして農業立県である山形県にも「県としてぜひG.A.P意識の推進に力を入れてもらいたい」と言う。

## ■3つの課題から次のステップへ

酒米の販路は県内にとどまらず、北海道から九州に及ぶ。また現在、主食用米事業は滋賀県の精米工場と連携し、大阪、中国、九州まで手掛けている。着実に事業を拡大しており順調に思えるが、「これからなんです!」と河合社長は言う。

これから取り組んでいきたい3つの課題として、「農業生産法人」の設立、「加工食品事業」への取り組み、「食品の輸出」をあげた。そして将来は社内に食品開発室を設けたいという目標がある。これらの実現のために、「社員にはどんどん会社に提案してほしい。職場イノベーションが必要なんです」と語った。しかし、社長自らが社員に近い目線で接しており、アスクとしてあるべき方向性がしっかりと浸透していると思われた。

(フィデア総合研究所 丹野竜太郎)

## 株式会社アスク

代表取締役 河合 克行

本社：山形県山形市蔵王松ヶ丘2-1-36

設立：平成7年8月

従業員：32名(パート含む)