



酒づくりは「地域」づくりの巻

関谷醸造 株式会社

お酒の製造・販売

所在地 北設楽郡設楽町田口字町浦22 TEL 0536-62-0505



美しい川が流れる設楽町で
酒づくりを100年続ける会社です

全国的にその名を知られる日本酒「蓬萊泉」は、設楽町田口にある関谷醸造の工場生産されています。設楽町の豊かで美しい自然が生み出すおいしい水が、関谷醸造の目指す酒づくりの原点。1864年の創業から、150年以上も地域の人々に愛され続けています。



人口減少・高齢化で
米づくりの担い手が
年々減っている！

このままでは設楽町で
酒づくりが続けられない!?

酒づくりには米が欠かせません。奥三河地域では、人口減少と高齢化の影響で、農業の担い手が年々減ってきており、それは米づくりも例外ではありません。もともとは美しい田んぼだった場所が、雑草が伸び放題の荒地になってしまっているケースが、設楽町でも多く見られるようになっています。

田んぼで米づくりをしなくなると…

雑草が生い茂り荒れた土地に…

- 害虫や害獣の住処になる
- 作物の病気の原因になる
- 景観が悪くなる

これからどんどん雑草を
広げていきます!

環境と酒づくりを守るために
自分たちで米づくりを開始!

関谷醸造は、設楽町の米づくりをしなくなった田んぼを活用して、自分たちで稲を育て、収穫した米で日本酒を作ることから始めました。これは、ふるさとの日本酒づくりを守るだけでなく、農業や美しい自然を守る活動にもつながる取り組みです。



アグリ事業部 農事部長
菅沼 真央さん

田んぼの水位を感知する
センサー。米づくりにITも
取り入れていきます。



現在、34.5ヘクタール(およそ
サッカーコート50面分)の田んぼ
で米づくりをしています!

収穫した米を保管する、設備
の整った倉庫を新設!



少ない人数で効率的に米
づくりを行なうために、機械
化も積極的に進めます。



機械と人のコンビネーションが 美味しいお酒を作る

1年間で37万本(1.8リットル換算)の日本酒を生産できる本社工場。建物の中には、大小様々な機械、縦横に入り組んだパイプなど、まるで機械を作る工場のような。重いものを運ぶことや、24時間休まず正確に温度を測るなど、機械が人間の仕事の手助けをしています。



みんなで作ったお酒で ふるさとの魅力を発信!

道の駅したらに、誰もが酒づくりを体験できる施設「ほうらいせん酒らぼ」をオープン。米を「洗う」ところから「仕込み」までの工程を体験し、自分で作った日本酒を味わえます。酒づくりの面白さや難しさを実際に体験し、設楽町の風土や歴史にふれるきっかけになればと考えています。



大人になったらみんなも日本酒の
美味しさを味わってみてね!!



杜氏は酒づくりの監督!



酒づくりの全ての作業を管理するのが杜氏の仕事。作戦を立てて選手をうまく動かし、チームを勝利に導くスポーツチームの監督のような役割です。

何事にも興味を持って
取り組むことで
必ず自分の力になります!

杜氏 宮瀬 直也さん

女性が活躍する職場!



豊田市の稲武地区にある「吟醸工房」で、店長として店舗を運営しています。訪れる人に、関谷醸造が作る日本酒の特徴や魅力を、しっかり伝えることも大切な仕事です。

「美味しかった」と
声をかけてもらうことが
大きなやりがいです

吟醸工房 店長 安藤 直美さん



社長からみんなに MESSAGE

失敗を恐れずチャレンジしていこう!

代表取締役
関谷 健さん



私たちの仕事は、単に「アルコール飲料を作っておしまい」ではありません。作ったお酒を売ること、飲む場をつくること、体験を提供すること、それらにエンターテインメントの要素をどう加えるか、お客さんにどのように楽しんでもらうかまでが仕事です。失敗もありますが、それが間違いということはありません。「正解」のない問題を、常に考え続けることが何よりも大切なことなのです。