

肥育から外食まで手掛ける、近江牛の老舗

【株式会社岡喜商店】

3兄弟による一貫体制を築く

口の中でフワッと溶ける脂と、舌にじんわり残る旨み。「岡喜」の近江牛は柔らかく、豊かに香る。評判が高い背景には、肥育から、加工卸、調理販売までを一貫して手掛ける強みがありそうだ。株式会社岡喜商店では、これら3つの業務カテゴリーを岡山家の3兄弟が分担している。牧場を担当するのは長男・健喜氏、育てた肉牛を加工し、卸すのは三男・和弘氏、極上の一皿を創り出し提供するのには、料理人の二男・俊明氏の役割だ。それぞれがグループ会社を代表し、責任を果たすことで、手頃な価格で高品質な「岡喜」ブランドの近江牛を生み出している。



近江牛の「岡喜」は、初代庄七氏が1839(天保10)年から家畜商を営んだ



こと始まり、以来代々家業を継承してきた。1975年、兄弟の父健次氏が法人化をはかり、食肉販売、レストラン経営などへと事業を広げていった。順調に業績は伸び、一時は現在の倍近い900頭もの近江牛を肥育していたという。しかし98年、大黒柱だった父が急逝。当時は、バブル崩壊の影響で、いくつかの金融機関が破綻するというニュースが世間を騒がせており、リスクを回避しようと自身の生命保険を解約した矢先の出来事だった。肥育していた肉牛は相続財産として扱われ、課税対象となった。残ったのは借金と牧場。「兄弟が力を合わせるようにと、父が残した遺言なのかもしれない。老舗を守るため3人は、それぞれの持ち味を発揮して危機を乗り越えた。逆境が生んだ兄弟による一貫体制は、「岡喜」ブランドの源泉となった。

完全自家生産への挑戦

役割分担が整う一方で、事業の核である肥育経営は年々厳しさを増している。繁殖農家の高齢化やリタイアによって、供給

される素牛が減少し、市場価格が高騰しているのだ。肥育経営の逼迫は、後工程の加工卸や調理販売にも影響をおよぼす。



左から健喜氏、俊明氏、和弘氏

「何とかしなければ」。そう感じた兄弟は3年前、繁殖事業への進出を決断。60頭以上もの母牛を購入して繁殖を始めた。生まれた子牛は順調に成長し、今年いよいよ出荷の時を迎える。「先々は完全自家生産したい」と和弘氏。かなえば、今よりさらに安心・安全、低価格でお客さまに喜んでいただけると思気込む。

近江牛の「岡喜」を確固たるものに

販売チャネルの拡大も進んでいる。2010年の「三井アウトレットパーク滋賀竜王」への出店を皮切りに、昨年10月にJR大津駅ビル「ビエラ大津」に出店、今後

Business Person of Shiga

ブランディングに挑む、滋賀のビジネスパーソン



山廃仕込み、天秤しぼりの酒蔵 【上原酒造株式会社】

昔ながらの手法にこだわる

白の漆喰壁に黒い焼き杉板、軒下に吊るされたスギ玉。辺りから聞こえてくるのはせせらぎの音のみ…。つい時を忘れそうな景色の中に、上原酒造の蔵はある。琵琶湖の西岸、新旭町に創業して150余年。生産規模は500石ほどだが種類に富み、こだわりは全国でも群を抜く。

代表的な銘柄「不老泉」は、日本酒好きの間では知られたブランドだ。特徴は、蔵にすむ天然酵母を利用した「山廃仕込み」で造るところにある。一般的な酒造りは、仕込みの初期に雑菌の繁殖を防ぐ乳酸を添加し、さらにその後、純粹培養した酵母を加える。一方、上原酒造では、天然の乳酸菌で雑菌を抑制し、蔵にすむ酵母



を低温で培養する。酒のもととなる酒母ができるまで通常の2〜3倍かかり、その間、温度管理を徹底。寒過ぎればタンクに保温マットを巻き、暑過ぎれば冷管を入れる。大変な手間でも、さらに仕込みの途中で腐ってしまうリスクもあるが「自然界の生存競争を生き抜いた酵母は強く、他の蔵には出せない濃醇な味わいになる」と、6代目の上原續社長はこの手法を究める構えた。

求めたのは濃醇でクリアな味

酒蔵の長男として生まれた上原社長は、発酵学の権威、小泉武夫・東京農業大学名誉教授に学んだ後、流通の会社に就職。会社員時代にさまざまな酒を飲んで舌を肥やし、1992年、蔵に戻った。同時期、偶然にも「山廃仕込み」の技術に精通する杜氏が新たに就任。自噴する比良山系の伏流水の水質が「山廃に合う」と杜氏が判断し、始めることにした。「淡麗全盛の時期に、濃い味の山廃仕込みは異端児扱いだった。しかし今では『この味でなくては』と言ってくれるファンがいるまでに

なった」。クセのある味わいは肉料理や中華料理に合うという。



頑固なまでのこだわりは、仕込みだけではない。酒袋が並べられた木槽に天秤棒で少しずつ加圧をしながら酒をしぼる「木槽天秤しぼり」。機械でしぼる3倍の日数がかかり、しぼれる量は90%しかない。しかし、雑味が混じらず、しぼり順(荒走り、中波み、責め)も明確に分かるため、味わいの種類も増える。他にも、タンクはステンレスではなく保温性の高い木桶、原材料米は全て自社の全自動精米機を使用し、米の出来栄えに合わせて磨くなど、こだわりをあげればきりがなし。

伝統を守るために進化する

古式伝来の手法にこだわりを見せる

も守山駅前など県内への出店計画があるという。商圏の拡大をめざす一方で「地元」に愛されることが大切」と語るのは、健喜氏。米、野菜、魚など食材はあくまで地元産にこだわる。近江牛のおいしさを最大限引き出すメニューは俊明氏が考案する。大阪や東京など都市圏への出店を見据えながらも、まずは足場固め、ブランドイメージの確立に注力する。

東南アジアを中心に牛肉の輸出にも精力的に取り組む、世界に向けて近江牛を発信している。「岡喜」ブランドを確固たるものにするべく、3兄弟は先代からの教えを守りつつ、新たな取り組みに果敢にチャレンジしている。

DATA



株式会社岡喜商店

竜王町山之上と安土町大中に自社牧場を持ち、繁殖、肥育、加工、卸、輸出、食肉販売、レストラン経営も手掛け、多様な消費者のニーズに合わせて質の良い近江牛を提供している。

代表取締役社長 岡山和弘
蒲生郡竜王町山之上5294
TEL.0748-57-0568
http://www.okakihonten.jp/

一方で、上原社長は、時代に即した事業展開への意識も高い。昨年、さらなる生産性の向上を目的に設備を更新。その際、クラウドファンディングで出資を募ったところ、3〜4日で800万円の資金を集めた。また、良い酵母ができれば県の工業技術総合センターで保存し、新たなブランド開発も試みている。消費者の声を聞くことも忘れない。夏に行う「初呑み切り」では、冬に仕込んだ酒を一般に公開し、アンケートを取って出荷の参考にするという。「中途半端なものはお客さまは買わない。良いものだけが伸びて行く」。常に質を追求し、飲み手を満足させ続ける。上原社長は、その積み重ねがブランドを築くと確信している。

DATA



上原酒造株式会社

全国でも稀(まれ)な、酵母無添加の山廃仕込み、全量木槽天秤しぼりを実践する蔵元。「不老泉」ブランドのほか、爽やかな後味が女性に人気の「杣の天狗(そまのてんぐ)」が有名。

代表取締役社長 上原續
高島市新旭町太田1524
TEL.0740-25-2075
平日10時~17時(土・日・祝日除く)
http://furosenshi.com/