

# 沿革



明治  
35年

## 創業

久慈家の本家は、現在の二戸郡一戸町にあり、元々は醤油の醸造元を営んでいた。その技術を日本酒造りに生かし、初代蔵元・末太が現在の二戸市で創業。当初の生産量は推定で約50石。現、二戸市堀野周辺より職人を雇用し、仕込み水も自社の井戸水と武内神社境内に湧き出る井戸より用いたことから、銘柄は「堀の友」と名付けられた。

大正  
5年

## 久慈酒造合名会社設立

末太が若くして亡くなる。息子秀雄はまだ幼少だったことから、妻・ナヲが二代目として商売を引き継ぎ、久慈酒造合名会社を設立した。

昭和  
初期

## 第二次世界大戦 ～ 戦後

第二次世界大戦が始まり、三代目を継いだ秀雄も招集を受け出征。妻・美奈子が留守を守ることとなる。戦中、秀雄は海軍に所属し、戦艦「大和」を中心とした大船団の駆逐艦「響」に乗船。激戦地に大移動中「響」は故障のため航行不能となり、そのまま日本に引き返すことに。周知のとおり、その後「大和」を中心とした大船団は全滅となった。運が良かったと言えればそれまでだが、本人の口からは多くは語られることはなかった。戦後、故郷に戻るも、その心中は複雑で、気持ちが晴れるまで時間を必要とした。

戦時中は酒も米も配給制となり、酒はとても貴重な商品だった。食事では、じゃがいもやさつまいもなどの芋類ばかり食べていたという。戦後しばらくは統制が続いたため、当時の大工達は一週間分の稼ぎをつぎ込まなければ、酒一升を買うこともできなかった。

## 南部美人の誕生と山口杜氏

三代目・秀雄の「これからは良い酒を造らなければ」という強い信念から、南部杜氏の雇用を始める。当時の二戸税務署長の指導のもと、淡麗できれいな酒の味を「美人」に例え、南部藩という地名と合わせて「南部美人」と命名した。

一級酒、二級酒といわれる普通酒が主流の中で、自由化の波が着々と進み、「吟醸酒」を中心とした特定名称酒が出てきたころ、その酒造りをまかさされたのは、「現代の名工」にも選ばれたのは、名杜氏・山口一氏。



かつて「日本一の杜氏」と言われた、平野佐五郎杜氏の元で厳しい指導を受けた山口氏。特に、蔵の清潔を保つこと、麴の造り方には徹底した指導を受け、その精神や技術を仕込まれた。その後、山口氏は福島蔵で杜氏を務めていたが、体調を崩し休養していた。

同じ頃、平野杜氏より指導を受けていた秀雄は「これからは良い酒を造らなければ売れない」と強く考えていた。その酒造りを実現するため、平野氏との縁から山口氏に白羽の矢が立った。「入蔵した若いころから、大吟醸という酒を造らせてもらえることは杜氏として、とても光栄なことだった」と語っていた山口氏。山口氏から受け継いだ酒造りの技術は、今でも大切な宝として継承されている。

## 特定名称酒の販売開始

日本酒が一番売れたのは昭和40年から50年頃にかけて。昭和39年の東京オリンピック開催を機に、テレビや電化製品が瞬く間に普及し日本全体が発展に向かっていった。

しかし、自由価格が始まった頃から、南部美人は大手酒造メーカーと同じ価格で勝負をしなければならなくなった。大手酒造メーカーはテレビ・新聞で宣伝を強化し、地方メーカーは大変な苦勞を強いられた。昭和50年以降は、ウイスキーまでも、今まで入ったことのないヤキトリ屋、寿司小料理屋へ大躍進した。地方メーカーは、更に窮地に追い込まれるつらい時期に入った。



転機となったのは昭和56年頃のある日、東京にある株式会社小泉商店の小泉社長からの一本の電話。「実はこれから地方で良い酒造りをしている蔵の酒を東京方面では求めている。ついては、山形の出羽桜の社長さんの紹介で、岩手では長年良い酒造りをしている貴社と取り引きをしたい」という内容だった。気の早い小泉社長は、当日に東京を発ち翌朝には来社。すぐに利酒を行なっていただいた。

「各県一社にしぼって蔵元とのコミュニケーションを大切にし、やる気のある若い酒販店さんを選抜き、特定名称酒を主体に商いを進めたい」という小泉社長の熱意を感じ、話し合いを進め協力を約束。この年から、特定名称酒の販売が本格的にスタートした。以来30年あまり、首都圏での商売は順調な伸びを見せている。

平成2年

## 新しい日本酒造りと海外への挑戦

四代目・浩（現 会長）が専務時代から取引を始めた、株式会社小泉商店とともに販売先を拡充し、南部美人の酒が全国へと広まった頃、東京農業大学を卒業した五代目・浩介（現 社長）が入社した。当時、健在であった山口杜氏と共に酒造りを行いながら、お酒の販売も手掛け始める。祖父と孫のような年の差の二人だったが、酒に対する熱い思いをお互いに交わし合い、新しい日本酒造りにチャレンジし始めた。

日本酒離れが進む中、海外における日本酒蔵の可能性を模索し始めたのがこの頃。日本酒輸出協会の発足に携わり、日本酒の輸出に向けた活動を積極的に行なった。

輸出を始めた当初は、720ml瓶12本、一升瓶6本だけという少量の出荷であった。販売先に何度も足を運び、日本酒に対する理解を深めるための取り組みを続けた結果、徐々に輸出先が増加。今日の海外出荷につながる基礎を築いた時期であった。



平成9年

平成13年

## 酒造りの技術向上と新たな可能性を求めて

この年、社名を久慈酒造合名会社から株式会社南部美人に改変し、四代目・浩が代表取締役就任。

酒税法改正に伴い、自社の清酒を原料としたリキュール製造免許を取得。全麹仕込みの技術を生かした「糖類無添加梅酒」の製造を始める。梅酒の原料には、岩手県奥州市江刺にある「黒石梅の里」で栽培された梅を使用。ひとつずつ丁寧にヘタを取り、一切糖類を加えずに仕込んだ、麹特有のすっきりとした甘みを「梅酒」が完成。



平成20年

翌年には、その梅酒の製造方法に対し、特許（特許第4415072号）を取得。さらに技術指導をいただいている、岩手県工業技術センター、「黒石梅の里」やJA新しいわて、そして弊社は国が支援する「農商工連携認定事業」の認定を受ける。

平成  
22年

梅酒の製造技術を使い、県産果実を使用したリキュールの製造を進めるため、二戸市工業団地にリキュール新工場を建設し、翌年より製造を開始。二戸市産のブルーベリーやシュワクropp（いちご）、陸前高田市や大船渡市で生産された柚子などを使い、果実の特徴が生きているリキュールの製造を行なう。様々なシーンに合わせたお酒となるよう、工夫を重ねた酒造りを続けている。



平成  
24年

リキュール工場の増築の建設に着手。完成後、さらなる増産体制に向けた準備を整えた。

平成  
25年

五代目・浩介が代表取締役役に就任。日本酒の新たな技術向上と、リキュールの可能性を広げるべく、社員一同邁進している。