

作成日：2024 年 6 月 5 日

作成者：馬場嵩一郎

初版

有限会社馬場酒造場の 持続可能な酒造り

【はじめに】

当社は、佐賀県鹿島市に位置する清酒製造蔵です。創業 1795 年以来、200 年以上に渡り清酒を醸しております。当社の代表銘柄「能古見（のごみ）」は 8 代目当主（現社長）、馬場第一郎が平成 5 年に立ち上げたブランドです。「能古見」は私たちの住んでいる地域の名前（旧村名）のことです。地元愛にあふれる現社長が地元の地域の名前を銘柄名にいただいたのは当然であったのかもしれませんが。佐賀のお米、佐賀の水で醸す佐賀の地酒を目指すべく、地元佐賀県鹿島市で山田錦（王道の酒米）を栽培することに動きました。地元 JA と生産者の協力のもと、山田錦部会を発足。ようやく、地元佐賀県鹿島産の山田錦で醸す「能古見」が誕生しました。

当社の原料米の 9 割以上は佐賀県産米を使用しています。地元の農業を維持していくためにも重要なことだと考えます。

現在、9 代目当主、馬場嵩一朗も蔵に入り、杜氏を務めるようになりました。現社長の想いは次世代に引き継がれ、新しい能古見へと変化を遂げております。



【持続可能な酒造りと原料米の調達】

原料米の 9 割以上は佐賀県産米です。これは、地酒は地元のお米で醸すという想いだけでなく、地元農業を維持していくことを考えてのことです。地元のお米で原料米を賄うことは、地元農業の活性化、物流コストの削減、必要のない排出ガスの低減にもつながります。

また、生産者とコミュニケーションをとることで、衰退する農業をなんとか維持しております。我々の生業はお米の生産者とともにあります。



【持続可能な酒造り】

昨今、高齢による離農のため地元山田錦の生産者が減ってきております。そのため、地元の山田錦だけでは、原料米を賄うことが難しくなってきました。このような状況のなかで、地元で栽培されている酒米以外のお米も原料米として使うことを始めました。酒米、飯米に限らず、「生きた田んぼ」として維持していくことができれば、生態系の保全、防災に繋がります。当社は、鹿島市役所ラムサール条約推進協議会、地元米農家とともに「能古見〜ごえん〜」を造りました。「10年後の鹿島を守りたい」をモットーに、持続可能な酒造りを目指します。



能古見〜ごえん〜

能古見〜ごえん〜について

<https://www.nogomi.co.jp/QR/goenscript.pdf>

【佐賀県鹿島市の環境に対する動き】

- ・鹿島市は環境に対して活発に動いている市です。

<ゼロカーボンシティ宣言>

鹿島市は、2050 年までに鹿島市の温室効果ガス排出量実質ゼロを目指すことを宣言しており、今後 2030 年度までに 2013 年度と比べて温室効果ガス排出量を 50 %削減し、2050 年実質ゼロを実現するために動いております。

<https://www.city.saga-kashima.lg.jp/main/27616.html>

当社、9 代目当主、馬場嵩一郎はカーボンニュートラル戦略会議にも出席しており、鹿島市の取り組みに積極的に参加しております。

<SDGs 未来都市>

平成 28 年度よりローカル SDGs の推進を行ってきており、内閣府の「SDGs 未来都市」に選定されました。5 全国で SDGs 未来都市の選定をされたのは 28 都市（28 自治体）、佐賀県では初めてです。

<https://www.city.saga-kashima.lg.jp/main/30790.html>

- ・佐賀県鹿島市 SDGs 未来都市計画

https://www.nogomi.co.jp/QR/sagaken_kashima_SDGs.pdf