

花美蔵通信 Vol. 20

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
E-mail info@hakusenshuzou.jp

白扇酒造の加藤 祐基でございます。
皆様におかれましては、日頃からご愛顧いただき感謝申し上げます。
白扇酒造って調味料屋だと思っている方がまだ多くいらっしゃいます。
いやいや色々な酒類製造に全力投球です。日本酒だって真剣です。
今年から杜氏が代わり、夏のお酒も気合いが入っております。是非お試しください。
そんな事で通信では白扇酒造の歴史を紹介させて頂きたいと思っております。
私、先日買ったばかりの車をぶつけてしまいテンションガタ落ちでございます。
皆様、お出かけが多くなる時期です。お気を付けください。

アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤祐基

花美蔵っ子に聞く! 白扇酒造の歴史



今回は原点回帰ということで、白扇酒造の歴史についてお話を伺います。みりんの名店として名を馳せるまでのサクセスストーリー、皆さんすごく気になりますよね。白扇酒造さんが蔵を構えられたのはいつなのですか？

歴史を語る上で、まずは皆さん「創業年」というのを思い浮かべられるかもしれませんが、残念ながら白扇酒造の創業時期ははっきりしておりません。ただ、江戸時代の後期からみりん屋であったことは間違いなさそうです。

また現在本社のある川辺町ではその昔、水運を利用して飛騨の方から流した木材でいかだを組み、愛知県に物資を搬送していたと言われていました。その作業をする人達が栄養補給にみりんを飲んでいたので、この地に根付いたという説もあるんですよ。それを裏付ける証拠として挙げられるのが、近隣の関市にうなぎ屋が多くあること。うなぎのたれにみりんが使われていることを考えると合点がいくでしょう？

へえ〜、面白いお話ですね。
でも、そもそも白扇酒造さんがみりんを造り始めたきっかけは何だったのですか？

江戸時代



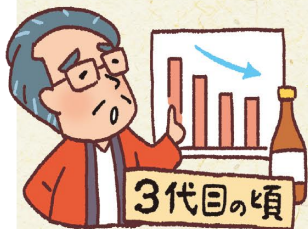
元々は創業者である加藤栄吉が、現本社の斜め前にあった造り酒屋の中居頭さんと結婚したことから「みりん屋」を始めたそうなんです。不思議なご縁ですね。

さらに2代目の加藤清行はみりん屋をしながら明治32年に今と言う酒販免許を取得し、「加藤醸造店」として商いを始めました。2代目は少しずつ土地を購入して会社を大きくすることに尽力していましたが、昭和22年の農地解放で所有する土地のほとんどを失い、大変失望した時期もあったそうですよ。

そんな紆余曲折の歴史があったのですね。
その後どうやって逆境を乗り越えられたのですか？



加藤醸造店



3代目の頃

3代目の加藤寛明が懸命な努力を続けて、岐阜県一小さな酒蔵から今の基盤をつくったと聞いております。また昭和26年には「白扇酒造」という現在の名称も登録しました。ただその後も伝統製法熟成本みりんは、低価格の商品に押されて売上が大変厳しい時代が続いたんです。

白扇酒造さんにも長い間そんな時期があったのですね。



しかし! こうした中でも4代目の加藤孝明は周りの世相にとらわれず、頑なに原材料にこだわる製法を守り続けてきました。そしてついに昭和50年代後半から、食品研究家の方やメディア、食にこだわる方々から注目を浴びるようになったのです。平成3年には隣町の八百津町にボトリング工場と営業を移し、現在に至っております。

現在は若い5代目も活躍されていますね。



4代目



5代目

5代目の加藤祐基は、今までの会社の伝統や想いを守りつつ、白扇酒造をさらに愛していただけよう日々試行錯誤しております。
全国的には調味料のイメージが強いですが、当社では美味しい日本酒も造っているんですよ。昨年より杜氏も変わり、酒造りはますます頑張っている部門です。これからの歴史を刻んでいける商品を皆様にお届けできるよう、今後も邁進していきます。

