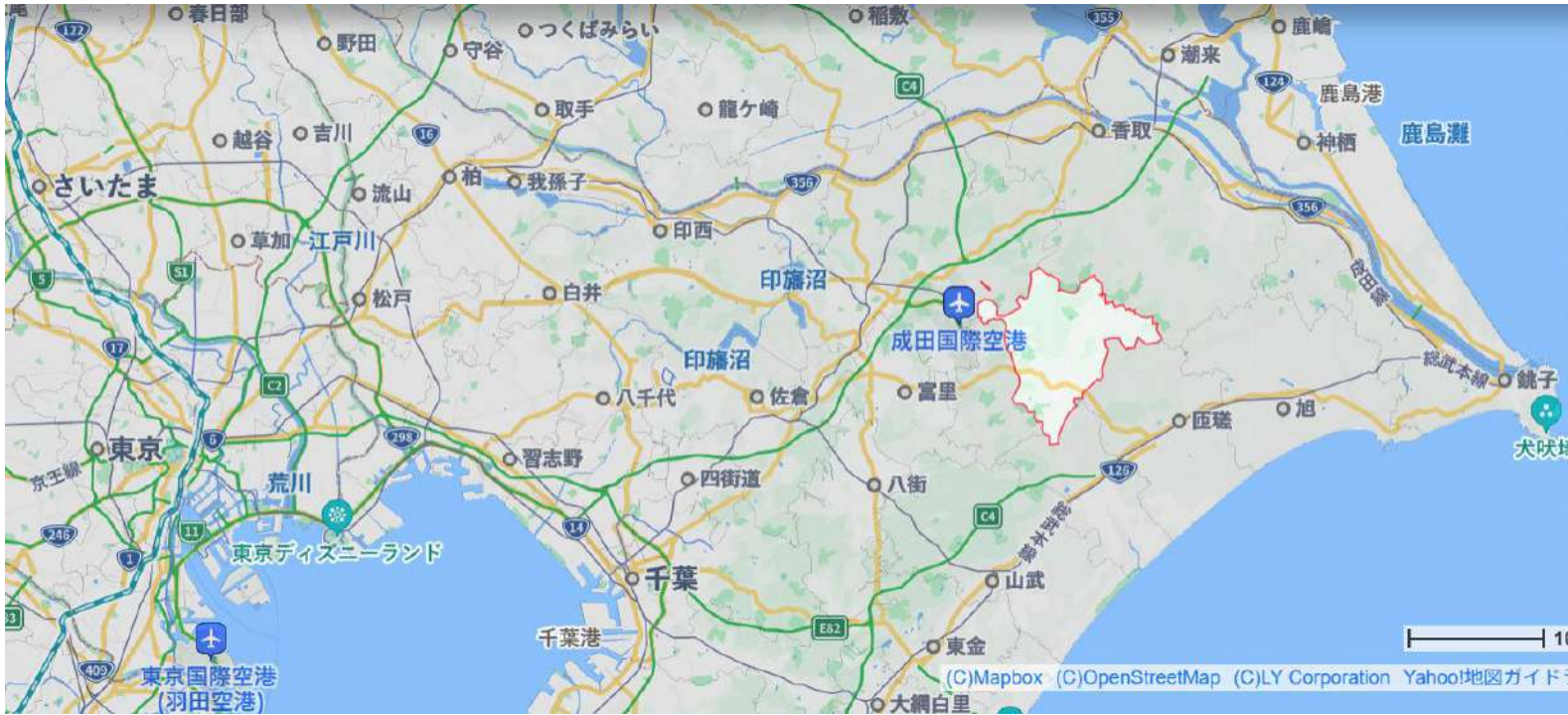


労働者協同組合 鮭酒造について



2026年 1月 21日

千葉県香取郡多古町



何もない田舎そのもの。成田空港に隣接しているものの、
駅も、マックも、スタバもない。田んぼと畑しかないような田舎町。
人口は13,000人ほど。

多古町の課題 = あらゆる田舎の課題

- 人口は減るばかり。常に人手不足。
- 基幹産業は農業。後継者がなく、耕作放棄地も増え続ける。
- 若者と子供が少なく、高齢者が多い。活気が無い。
- ではどうすれば…というアイデアも無い。

労働者協同組合 鮭酒造

- 酒蔵はまだありません。
- 米を作り、
- 酒を造る
- 労働者協同組合です。



人物紹介



- 代表理事 大橋 誠 (49)
- 出身：北海道札幌市
- 現在：千葉県香取郡多古町
- 職業：米農家



- 専務理事 市川 菜緒子 (33)
- 出身：千葉県鎌ヶ谷市
- 現在：多古町の地域おこし協力隊
「鮭酒造」を作るために活躍中
- 2月に「ぬか漬け」の本を出版

よく質問されること

- ① なぜ酒造りなの？
- ② なぜ労働者協同組合なの？
- ③ どうして「鮭」なの？

① なぜ酒造りなの？

酒造りは楽しい！

- しかし、日本では日本酒の自家醸造が禁止。
- 日本酒の酒蔵を新設するのも困難。

※国内向け日本酒の「清酒製造免許」の新規参入が事実上認められていない。

もし僕が僕の日本酒を作りたい場合、
選択肢は下記のどれかを選ぶしかない。

- 造り酒屋の酒蔵の長男に生まれる。

※今でも多くの酒蔵では長男が跡取りとして酒蔵を継ぐ伝統があります。

- 息子がいない造り酒屋の娘と結婚して婿になる。
- 潰れそうな酒蔵を、膨大な借金もろとも買収する。



つまり、僕たちに選択できるのは最後の一択のみ。
しかしそれとて、膨大な借金を背負ってのスタートを余儀
なくされる。しかも、多古町では起業できない。



僕らは、誰にでも真似してもらえる事業を展開して、
全国の地方を元気にしたいのに、こんなスタートで
は誰もまねできない… 道はあるのか …

あった！ 酒をつくる方法があった！

選んだのは正攻法ではなく



||

クラフトサケ

クラフトサケとは … クラフトサケブ リュウリー協会の定義

日本酒 … 米・米麴・水を原料として発酵させ、それをしぼったもの。

クラフトサケ

- ①米・米麴・水を原料として発酵させたもの = どぶろく
- ②上記の主原料（米・米麴・水）に**副原料**を加えて発酵させ、しぼったもの。

副原料 … 例えば ホップ、ブドウやイチゴなどの果実、スパイスなど。

クラフトサケ、頑張っています。

2018年 WAKAZEが「その他の醸造酒製造免許」を取得し、
日本初のクラフトサケをリリース



(写真：WAKAZE HP より引用)

2021年 稲とアガベ醸造所（秋田県男鹿市）

2022年 クラフトサケブリュワリー
協会設立。現在、9蔵が所属



(写真：稲とアガベ醸造所 HP より引用)

稲とアガベ醸造所 岡住修兵氏 が素敵

創業から3年で

資金調達の総額は6.5億円！

醸造所のほか、食品加工工場、ラーメン店、
宿泊施設、スナック、オーベルジュを開業

今回、政府が検討を始めた日本酒特区にも
大きく貢献



(写真：稲とアガベ醸造所 HP より引用)

酒蔵はここに建てます！





② なぜ労働者協同組合なの？

せっかくだから、今回の挑戦に 僕の問題意識を全部 詰め込んでしまえ！ と思ったから。僕は、今の社会のあり方、特に資本主義経済に疑問を持っていました。

- 斎藤幸平氏「人新生の資本論」

2021年の新書大賞を受賞。地球環境問題や富の偏在（世界の富がほんの一部の人々に牛耳られていること。）などの問題を取りあげ、斬新な解決策を提案している。その解決策の一つとして、労働者協同組合の可能性が描かれている。それを読んで、株式会社ではなく労働者協同組合という法人格を選びました。

労働者協同組合 鮭酒造

使命：豊かさを取り戻す

- 酒造りを通して、自然と共に生きる豊かさを表現する。
- 酒造りの自由を実現する。
- 酒蔵をコモンにする。



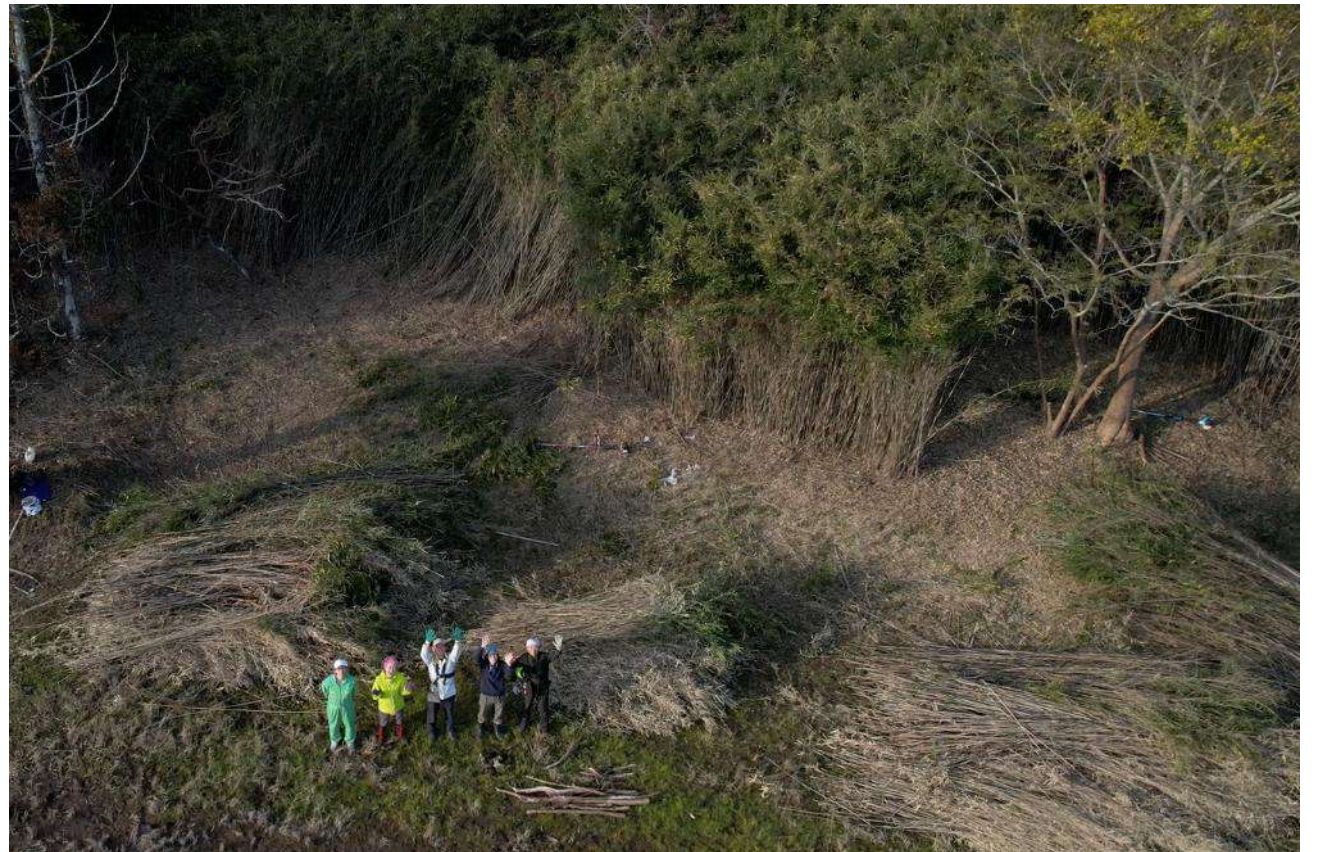
鮭酒造これまでの活動

- クラウドファンディング

- 酒蔵建設予定地の開墾

- 酒を造りました

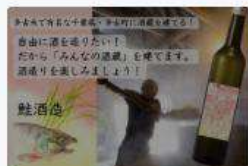
初回は2025年。完売しました。
二回目は現在醸造中です。



多古米で有名な千葉県・多古町に酒蔵を建てる！

自由に酒を造りたい！
だから「みんなの酒蔵」を建てます。
酒造りを楽しみましょう！

鮭酒造



酒造りをしたい人が自由に酒を造れる開かれたみんなの酒蔵を建てます。鮭酒造の設備を一定期間貸し出し、お好みの酵母や原料でオリジナルの酒をつくる体験を提供したい！多古町に酒蔵を建て、自然栽培の米を育て、酒を造ります。この酒蔵はみんなの憩いの場となり、酒には豊かな喜びが溢れます。

¥ 現在の支援総額

3,705,833円

185%

目標金額は2,000,000円

支援者数

255人

募集終了まで残り

終了

このプロジェクトは、2024/11/22に募集を開始し、255人の支援により 3,705,833円の資金を集め、2025/01/15に募集を終了しました

∞ もう一度プロジェクトをやってほしい 18

生酏純米酒

鮭

(完売しました。ありがとうございます。)

- 生酏造り
- 90%精米
- 長期低温発酵



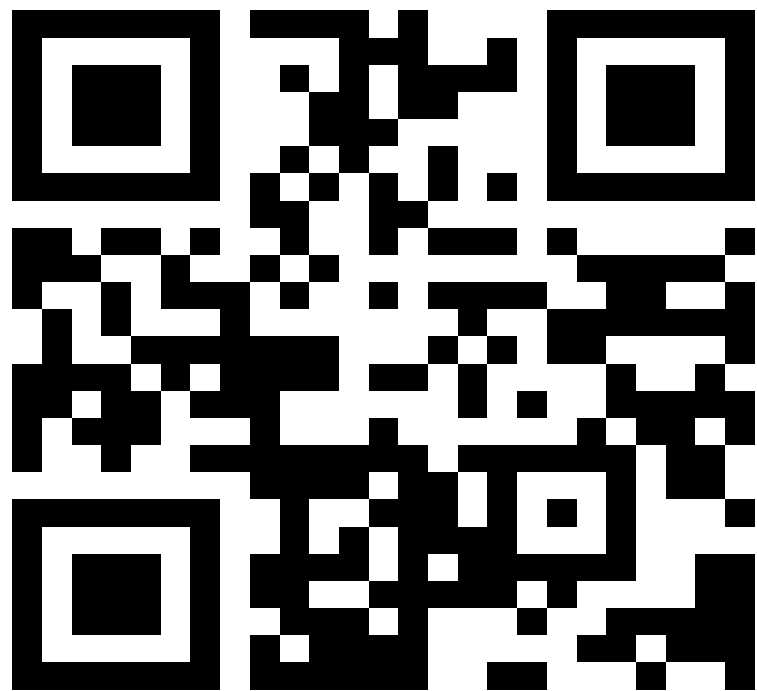
最後に 鮭について

- 栗山川 鮭が回帰する川（太平洋側の南限）
- 山倉大神（香取市）の「鮭祭り」
- 地球における鮭の役割。

鮭は大地から海に流れてしまう栄養を、再び大地に戻す魚。
鮭によって運ばれた海の栄養が木々を育て、森となり、こ
んどは森が海を豊かにする。僕たちも鮭のように、地球と
社会を豊かにする大切な一部になりたいと思っています。



サポーターズ倶楽部「いくらの会」



▲鮭酒造公式LINE



★ 鮭酒造サポーターズ倶楽部
「いくらの会」

友だち 32

鮭酒造のさすらい情報をお送りします



トーク



投稿