



地域に利益をもたらし、問題を解決する
オールみどり市産の純米吟醸酒「赤城山・山紫」

近藤酒造株式会社

みどり市

代表者：近藤雄一郎
設立年月日：1875年10月
資本金：1,000万円
従業員数：15人

住所：みどり市大間々町大間々 1002
TEL：0277-72-2221
Mail：k-yuichirou@akagisan.com
URL：https://akagisan.com



WEB サイト

● 事業者紹介

創業 1875 年。赤城山の麓、大間々町で酒造りを始め、品質重視、整理整頓第一で「酒づくりは人づくりでありチームである」を基本理念に、清酒赤城山で世界一の食中酒を目指します。グローバル化を目標に、地酒メーカーとして地域資源を活用した酒造りをしています。



● 経緯・背景

近年、過疎化や高齢化による担い手不足のほか、農作物の消費価格の低迷、野生動物による被害等で、耕されない農地が急増しています。耕地は荒れ、里山の風景は刻一刻と変化。農地が農地として活用され、豊かな農村機能を維持するためには、新たな需要や価値を創り出し、地域に利益をもたらす仕組みが必要です。赤城山麓、豊かな清流に恵まれたみどり市大間々町は、昔からおいしい米が栽培されてきた地域です。「豊かな農地を守り、次世代に繋ぐ」ことを目指し、地域との連携で酒米を栽培し、地酒にすることで「今まで眠っていた水田」を「付加価値を生む水田」へ再生します。

● 具体的な取組や成果

地元企業と行政との連携で、地域資源活用のための仕組みをつくり 耕作放棄地の解消や地域雇用の創出など地域の問題解決に貢献します

私たちの農地とふるさとを守りたい。この問題を解決するためには、地元の農業、商業、工業、観光、福祉関係者と市、県が連携した仕組みが必要です。その一環として、豊かな農地を次世代へ引き継ぐために、「みどり市酒米推進協議会」を立ち上げ、地域の住民・団体企業の賛同のもと、みどり市産の酒米で、酒造りに着手しました。また、みどり市の詩人作家である星野富弘さんの協力も得て、ボトルのデザイン画を提供いただきました。

こうして生まれた「赤城山・山紫」は、みどり市産酒造好適米「舞風」と、赤城山の伏流水を使用した純米吟醸酒です。ラベルは星野富弘さんの「たんぼぼ」を使用し、「地域の思いがたんぼぼの綿毛によって多くの人々のもとへと届きますように」との願いを込めました。米の旨味と飲み口のスッキリとした味わいは、多くの日本酒ファンからも高評価をいただいております。

「赤城山・山紫」は地域資源の活用による地域経済への貢献を目指し、みどり市内で作付けされた酒造好適米「舞風」と、群馬県立産業技術センターで研究開発された「群馬 KAZE 酵母」を使用した、オールみどり市産の地酒です。地域の魅力を発信するとともに、耕作放棄地の解消や地域雇用の創出など、SDGs 達成に向けた取組を展開してきました。このような取組が行政からも高く評価され、当社は 2020 年度に経済産業省の「地域未来牽引企業」に選定されています。



みどり市内で収穫した酒造好適米「舞風」と「群馬 KAZE 酵母」を使用したみどり市産の地酒「赤城山・山紫」

当社にとっての SDGs ビジョン

酒を通して全世代が繋がる 心豊かな環境づくりを目指す

地元で愛される酒造りを目指し地元農家と連携し、全量みどり市米の地産地消の酒として地元小売店で販売し、地域の人々においしい酒や甘酒を提供します。人と人とが酒を通じて会話が膨らみ、心豊かになることで町全体が活気付く、環境づくりを目指します。

今後の展望と求めるパートナー像

地域の問題解決に繋がる 魅力が詰まった純米吟醸酒

清流に恵まれ、米づくりが盛んなみどり市大間々町で収穫された酒造好適米の「舞風」と赤城山の伏流水、群馬県立産業技術センターで研究開発された「群馬 KAZE 酵母」を使用した、オールみどり市産の純米吟醸酒「赤城山・山紫」を地域資源の一つとして、地域経済の発展に貢献します。