

# 日本油化学会第62回年会

The 62<sup>nd</sup> Annual Meeting of the Japan Oil Chemist's Society

## 市民講座

日時：2024年9月4日（水）17:00~18:00  
場所：山形大学米沢キャンパス大示範教室  
（参加費無料、事前申し込みは不要です）  
**中・高・大学生歓迎！**

講演題目：

## ローカルから世界へ 米沢の酒蔵の挑戦と取組について

講演者：  
株式会社 小嶋総本店  
代表取締役社長  
**小嶋 健市郎**



お問い合わせ：  
公益社団法人 日本油化学会第62回年会実行委員会  
E-mail：2024yamagata@jocs.jp

# ローカルから世界へ 米沢の酒蔵の挑戦と取組について

小嶋 健市郎

株式会社 小嶋総本店 山形県米沢市本町2-2-3 東町上通り

山形県米沢市で日本酒「東光」を醸造する小嶋総本店は、安土桃山時代に当地で創業し、400年以上続く造り酒屋です。上杉家御用酒屋として上杉家にお酒をお納めする酒蔵でもあります。

「東光」をはじめとする小嶋総本店の日本酒は、全てが醸造アルコール等の添加物を廃した純米酒で、使用米の9割以上が米沢市周辺で栽培されています。地域の水と米、そして微生物の力や気候風土を活かした純米酒は、今では地元米沢のみならず、首都圏や海外20数カ国でも飲まれています。

また今年は英国ロンドンで開催される世界最大規模のワイン・コンクール、インターナショナル・ワイン・チャレンジ2024のSAKE部門において、純米大吟醸454銘柄中第1位のトロフィー賞を受賞するなど、品質面でも高い評価を得ることができました。

近年は、酒造りを支える地域資源が気候変動によって変化している状況を踏まえ、より持続可能な酒造りにシフトすべく、酒粕を発電に活用した循環型エネルギーに切り替え、2023年にカーボン・ニュートラルを達成しました。またソーラーパネルとモーターで動くアイガモロボを活用して有機農業にチャレンジするなど、独自の取組をスタートしています。

米沢の酒蔵がローカルの地域資源を活かしてどのように世界に出て行っているのか、取組をご紹介します。

		
<p>東光 純米大吟醸 袋吊り 十八</p>	<p>インターナショナル・ワイン・チャレンジ2024 授賞式</p>	<p>循環型エネルギーへの取組 により欧州の業界紙にて グリーンアワードを受賞</p>