

BREW

people nature time



vol.08

2021年7月号

TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

原点

前号の入稿後に、全国新酒鑑評会で真澄諏訪蔵の出品酒が金賞を受賞した。

全国でも有数の金賞受賞歴を誇る弊社にとっても、今回の受賞は特別な意味を持つ。

1662年に発見され、近代清酒の礎を築いた真澄酵母(協会七号酵母)をルーツとする、七号系自社株酵母で醸した純米大吟醸での受賞という私たちにとってエポックメイキングな出来事であったからに他ならない。

原点に向き合うこと、それは決して過去に戻ることはできない。自らの価値を見つめ直し、未来を創り出すことだと確信した。



今号のテーマを「原点」に決めた時、すぐに藤原印刷株式会社の藤原隆充さんの横顔が浮かんだ。長野県松本市に本社を置く同社は、藤原さんの祖母、藤原輝さんが1955年に創業した「藤原タイプ社」がルーツ。退職金で購入したタイプライターを用いて自宅の一室で始めた事業は、今や全国の出版社やクリエイターから仕事を受ける印刷会社へと成長。しかしその道のりは必ずしも順風満帆だったわけではない。「出版不況」と呼ばれる中で同社が辿り着いたのは「創業者の志でもある原点」だった。

藤原隆充さん インタビュー

非合理の合理

「入った時から何かを変えなくてはならないという危機感がありました。」藤原さんは家業である藤原印刷に入社した当時のことを振り返る。街の本屋や出版事業者が次々と廃業に追い込まれ、印刷会社の倒産廃業が頻発し始めた2009年に入社。情報を届けるための媒体として長年選ばれてきた紙とインクは、デジタル化の流れの中でパソコンやスマートフォンといったデジタルデバイスへと取って代わられていった。漫画や小説、新聞といった分野で急速に進みつつあった紙離れを横目に、藤原さんが最初に取り組んだのが電子書籍。競合となる分野に取って乗り込むことで時代の変化を乗り越えようとし



たが、早々に事業の採算性に難しさがあることを悟った。2010年には実弟の章次さんが入社。兄が印刷工場と本社のある松本、弟が営業所のある東京を拠点に二人三脚で取り組んでいたが、当時は

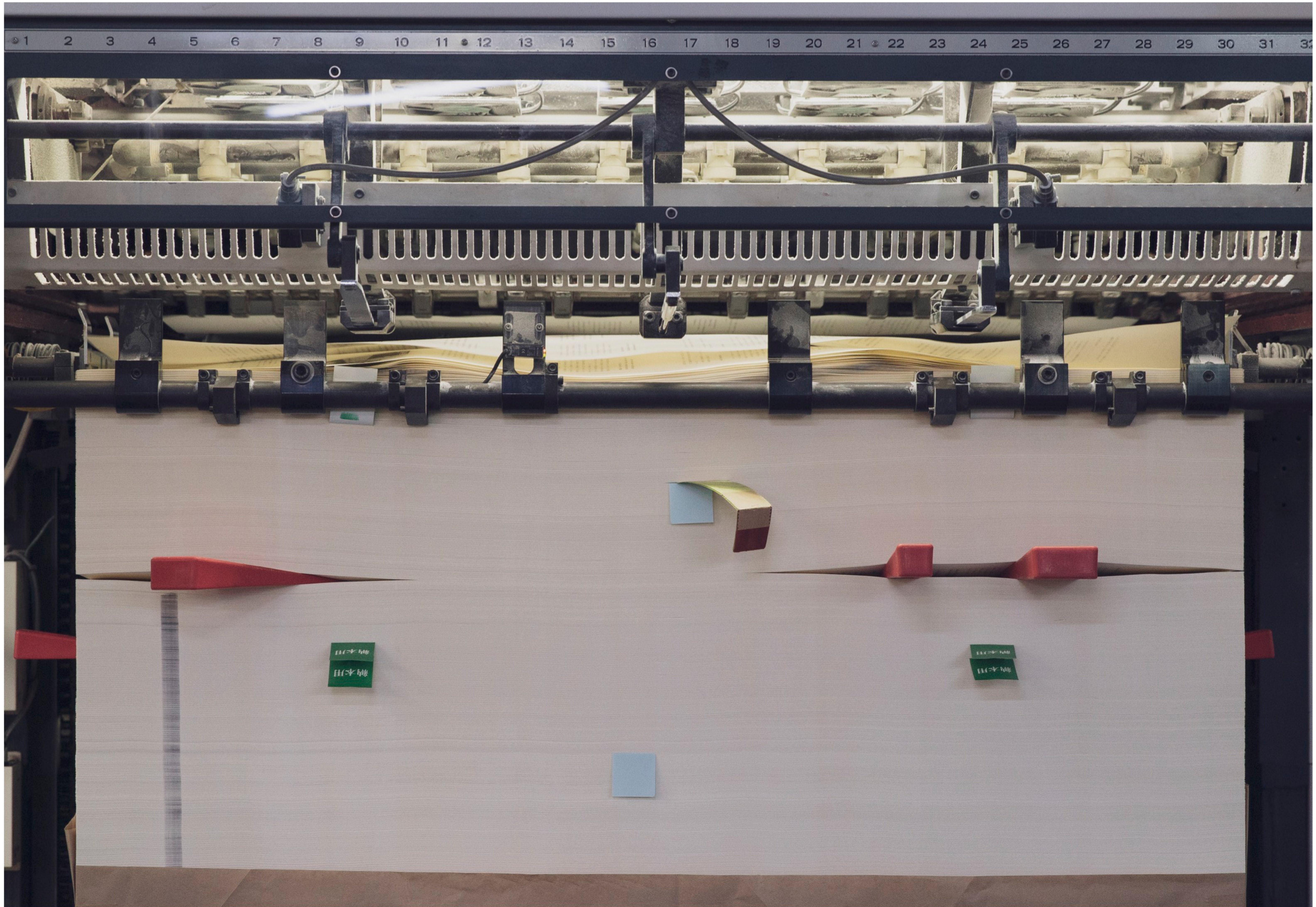
出版不況を生き抜く方法が見出せず、ネットプリントの二次請けなど利益率の低い仕事も引き受けていたという。プレイクスルとなったのはAoyama Famer's Marketなどを運営するMedia Surf

から舞い込んだ新しい雑誌の企画だった。野良仕事をテーマにした雑誌『NORAH』の刊行にあたり打診されたのは前例のない要望ばかり。ページ毎に紙質を変え、全国の印刷会社で不良在庫となった紙を使うなど、雑誌づくりの常識を超えた数々の要望に対し、諦めることなく、具現化するための方策を考え抜いた。そして世に送り出された『NORAH』は業界の中でも話題に。「すごいことをする印刷会社があるぞ。」と藤原印刷の名がクリエイターの間で広まり、仕事が舞い込むようになった。「この経験から『非合理の合理』を学んだ。」と藤原さんは口にする。「一見非合理に見える取り組みが、他社との差別化をもたらし、事業の合理性・優位性を高めていくことに繋がっていた。」

(後半へつづく)

■ 藤原隆充さん (ふじわら・たかみち)

1981年生まれ、東京都出身。藤原印刷株式会社専務取締役。1955年創業の印刷会社の三代目。企画段階から顧客の理想を叶える仕様の提案を得意とし、本づくりそのものを全面的にバックアップする。インディペンデント関係の実績多数。2018年、印刷屋の本屋「PTBS」スタート。2019年、体験型イベント「心刷祭」を開催。共著に『本を贈る』(三輪舎2018)



藤原印刷の原点『心刷』

「行き着いたのは藤原印刷の原点である『心刷』です。顧客に寄り添い、想いやこだわりを具現化する今のスタイルは、創業者の祖母が大切にしていた『一文字一文字に心を込め、一冊一冊を大切に』藤原さんは語る。情報伝達媒体である書籍を扱う出版業界の不況は依然として続いているが、クリエイターやアーティストの想いや情熱を生かす需要は今後もなくなりません。手に取った時の心地よい紙の質感、陰影が美しい写真や文芸、作り手の想いが詰まった印刷物はもはや芸術作品だ。

制作物を作品と呼べる領域にまで昇華させるためには高い技術力とクライアントに寄り添う姿勢が欠かせない。「良いものをつくるのがゴールではなく、良いものをつくり、クライアントと読者に喜んでもらうことがゴール。」そう話す藤原さんの言葉が藤原印刷の哲学・姿勢として社内に深く浸透していると実感したのは、真澄の商品パンフレットの制作を依頼した時のこと。使用する紙の種類から印刷手法の選択に至るまで営業担当の方から様々な提案があり、より良いものをつくりたいという想いを強く感じた。納品された冊子は、手に取るだけで丁寧な作りが分かる素晴らしい出来栄だった。素人目には分からない細かい点に至るまで徹底

してこたわる職人の姿勢は酒造りのそれと似ている。良い酒を造ろうと励む蔵人の手を通じて米と水から一本の酒が生まれるのと同様に、藤原印刷では職人たちの手と想いによって紙とインクから一冊の本という作品へ生まれ変わっていく。

出版不況と呼ばれる中でも『心刷』を理念として取り組む藤原さんの一貫した姿勢には、共感する点が多い。時代を切り開くためのヒントは、自分たちの「原点」にあることに気がついたのも藤原さんとの何気ない会話だった。迷った時こそ原点に立ち返り、自らが何者であるかを見つめ直す。そんなアプローチを通じて未来を描く藤原さんと切磋琢磨し続けたい。

藤原印刷株式会社
本社 長野県松本市新橋7番21号
<https://www.fujiwara-i.com>

people nature time
Vol.8 - 藤原印刷 - 篇



YouTube



Enjoy Summer with SUZUMISAKE

串揚げ

合わせるお酒は「純米吟醸 すずみさけ」。白麹を使った爽やかな酸味が揚げ物との相性バツグンです。トマトやゴーヤ、オクラなど夏の旬の食材や、お肉やうずらの卵などバラエティ豊かに。ケチャップとソースを合わせたシンプルなタレをつけていただきます。

材料

材料:2人分			
プチトマト	4個	〈バター液〉	
プロセスチーズ	4切れ	卵	1個
ささ身	4本	小麦粉	50g
うずらの卵	8個	水	50ml
オクラ	4本	〈ソース〉	
ゴーヤ	1/2本	ケチャップ	大さじ2
豚かつ用ロース肉	1枚	お好み焼きソース	大さじ2
パン粉(細目)・揚げ油	適量	中濃ソース	大さじ2

作り方

- ① ゴーヤと豚ロース肉は4等分に切る。
バター液は材料を混ぜ合わせクリーム状にする。
- ② 具材を串に刺す。串にプチトマト1個×チーズ1切れ、ささ身1本、うずらの卵2個×オクラ1本、ゴーヤ1切れ×豚ロース肉1切れを刺す。
- ③ ②の具材をバター液にくぐらせ、パン粉をつけて揚げる。
- ④ ソースの材料を混ぜ、串揚げにソースをつけて食べる。

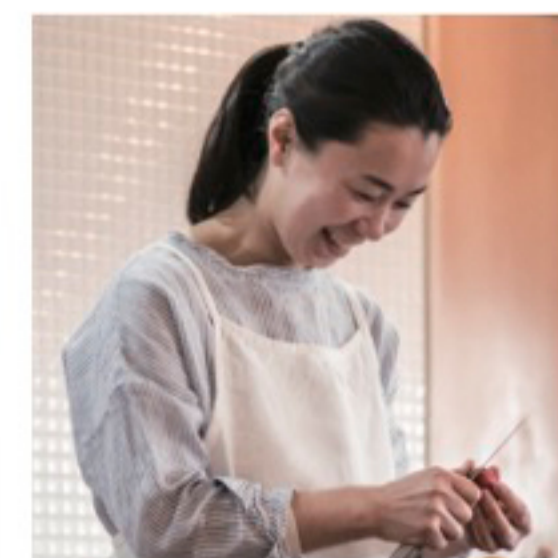


純米吟醸

すずみさけ

白麹を用いてほのかに酸味をアクセントに仕上げました。新しい夏酒です。

商 品 名 / すずみさけ
分 類 / 純米吟醸酒
原 材 料 名 / 米・米こうじ
米 の 品 種 / 長野県産 美山錦
/ 長野県産 ひとごこち
醸 母 / 七号系自社株
精 米 歩 合 / 55%
ア ル コ ー ル / 14 度
飲 み 方 / ◎冷酒・○常温・×燗酒
保 存 方 法 / 冷暗所



滝澤ちか子さん

料理家/管理栄養士

真澄公式ホームページ「真澄のある食卓」でお酒と季節に合わせたお料理レシピを連載中。信州の野菜や果物を使ったカフェハウス「千乃壺」を経て、現在は蓼科とNHKセンター青山教室「sennotubo」を主宰。

<https://www.sennotubo.com>



真澄 純米吟醸

すずみさけ

すず風立ちぬ 夏

夏の高原を吹き抜ける透明感ある風、生命力に満ちた草花の佇まいをイメージして仕上げました。白麴由来のほのかな酸味をアクセントに、軽快で爽やかな口当たり。涼を楽しむ夏の定番酒としてお楽しみください。



富士見蔵 杜氏
なかの あつし
中野 淳



ビールだとすぐにお腹が膨れてしまうので、ここ最近は一杯目から日本酒を飲むことが多いになりました。そんな中でもつい手が伸びて呑んでいるのが「すずみさけ」です。夏らしい野菜の浅漬けや冷奴など軽めの味わいの料理にも寄り添うことが出来る酒ですね。三年前から本格的にリリースを始めた商品ですが、昨年夏に出荷した酒質の評判が良かったので、今年のものに関しては昨年の造りを踏襲しつつ、最後に若干感じていた苦味をなくしスッキリと仕上がるように工夫を重ねました。すずみさけの味わいの特徴づける白麴（しろこうじ）は、一般的に日本酒造りに使われる黄麴（きこうじ）と同じタイミングで麴室を使うことができない別種の麴カビであるため、麴づくりを担当するスタッフはいつも以上に気を配りながら取り組みます。彼らが細心の気遣いをしながら良い麴に仕上げてくれたので、バランスのとれたキレイのある味わいに仕上がりました。ここ数年、富士見蔵ではくどさを感じさせない綺麗な酒質設計を心掛けてきました。それが徐々に成果として現れています。今季の造りは5月に終わり、酒造りがない今の時期は来季の造りに向けての準備を進めているところです。夏の間は英気を養い、今季よりも更に美味しい酒が造れるよう努めます。



人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元
宮坂醸造株式会社 〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ
BREWのバックナンバーも
ご覧いただけます。



Masumi News Letter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから