



合同会社ねっか 代表社員  
**脇坂 齊弘 さん**

東北大学 地域イノベーション研究センター 賞

LEAP OVER 賞

トレジオン賞

B-Bridge 賞



**田園風景を次世代につなぐ、  
只見産米を活用した  
日本酒と米焼酎を世界に！**

脇坂齊弘さんは、2000年に郡山市から南会津町に移住。日本酒造りを行いながら地域作りにも積極的に参加してきました。良質な米の産地である只見町では、過疎化や高齢化が進み、生産者が年々減少。高齢で自ら生産することのできない水田や耕作放棄された水田

が増えていきます。そのような状況下、2016年に、4人の農家と共に合同会社ねっかを創業。米焼酎の製造、販売を手がけ、次世代に地域をつなぐことを目標に新たな挑戦を続けています。

**新規参入の米焼酎で国内外から高評価**

只見町は、過疎化・高齢化や田んぼの維持が難しくなっているほか、手土産となる特産品・名産品がほとんどないというのも、脇坂さんが感じる課題でした。それらの解決策として、米焼酎を地域の特産品とすることで、只見産の米を有効活用し、冬期の雇用創出を図り、地域産業の活性化に寄与することが可能になります。米焼酎を選んだのは、只見で穫れる酒米は、コシヒカリより早く収穫できる早生品種になるため、同じ人や機械を使っても、耕作時期を分けて少しだけ広い面積の耕作が可能となるからです。

しかし、日本酒や焼酎を新たに製造するには、酒造免許の取得が大きな壁になり、新規参入が極めて難しい分野とされています。ねっかは、規制緩和による新しい免許、「特産品しょうちゅう免許」を、2017年1月に福島県で初めて取得することで、新規参入の壁を突破しました。同年4月には「米焼酎ねっか」を発売。県内外のコンテストやアワードで受賞を重ねたほか、イギリス、香港、スペイン、フランスなど、海外でも多数の受賞を達成。第三者認証であるJGAP認証圃場で自分たちが作ったお米を材料に、ねっかは急速にブランドを確立しました。

会社名でもあり、商品名でもある「ねっか」は、只見町や南会津町南郷地域で使用する方言で、「ねっかさすけねえー」という言葉に由来します。「大丈夫・問題ない」という意味の「さすけねえー」を強調した言葉で、

「ねっか」は、「まったく」、「ぜんぜん」を意味する言葉になります。英語で言えば「No problem at all」となり、可能性を否定せず前向きな気持ちでものごとをとらえ、「ねっかさすけねえー」の精神で、歩んでいきたいという思いが込められています。



ねっか SpecialEdition▲

輸出用日本酒▲

住 所 福島県南会津郡只見町大字梁取字沖 998  
T E L 0241-72-8872  
e-mail info@nekka.jp

U R L https://nekka.jp  
創 業 2016年7月11日  
事業内容 米焼酎と輸出用日本酒の製造及び販売、農業（米）

**只見の米で海外へ、そして未来へ**



只見で米作りを守るためには、その消費量も重要です。只見にある田んぼは 400ha で、ここから穫れるお米は、現在の日本人の消費に照らすと 36,000 人分。人口 4,000 人の町で消費するには売り先の確保が必要です。ねっかでは 25,000kg の米を使用。これは、540 人が 1 年間に食べる量に相当します。只見産米のさらなる消費を促すために、ねっかは海外を目指します。

しかし、お米そのものを海外に輸出するのは難しく、蒸留酒である焼酎は、海外での認知度は低いという課題があります。そこでねっかは、日本初となる輸出用清酒製造免許の交付を受け、米の加工品である日本酒で輸出の道を模索します。

焼酎の蒸留酒という特性は、ウイスキーのように年数を寝かせることで、高付加価値が狙えます。樽で寝かせた酒を資産として次の世代を担う子供達に残すこともできます。ねっかの米焼酎は、未来に残す樽貯蔵酒としての道にも可能性があります。SDGs への取り組みも加えることで、世界の人々に歓迎される酒造りを進め、只見の田んぼの風景を次世代に残す。ねっかは時代の最先端を走り続けます。



仕込風景▲



田んぼでのメンバー集合▲