

りつめい

題字・末川 博名誉総長

立命館大学校友会報

R Alumni

立命館大学校友会

No. 291 2023 AUGUST

| 巻頭特集 | 特別対談 立命館大学校友会 前会長×新会長

門川大作氏が 新校友会長に就任

| 特集 |

食の可能性を広げる

輝くひと

ナオライ株式会社 代表取締役

三宅 紘一郎さん

(07 経済)

ナオライ株式会社
久比浄溜所 発酵house 酵

人と自然、地域を醸す酒造り。

「この地でなければつくりたいものをつくりたい。それがブランドになると思いましたが」

広島県呉市、瀬戸内海に浮かぶ三角島。人口20名余りの離島に本社を構え、ナオライは特産のレモンを使ったスパークリング酒「MIKADO LEMON」[琥珀浄酎]などの酒のブランドを展開している。代表取締役の三宅紘一郎さんは、温暖な気候と豊かな自然が育む島のレモンに惚れ込み、オーガニックレモンの栽培から手掛けている。

親族の多くが酒造関係という家に生まれた三宅さん。高校生になる頃には漠然と「将来は日本酒に関わる仕事をしたい」と考えていた。立命館大学に入学したのは、中国経済が熱を帯びて成長していた時期。エネルギーがあふれる街を見て「中国で日本酒を売ったら面白そうだな」と興味を持ち、1年間、上海交通大学に留学した。一方で、他大学の学生と立ち上げた「日中学生交流団体freebird」の活動にも熱心に取り組んだ。「皆が集まると、一人ではできないことができる。その感覚をつかんだことが、今につながっています」。卒業後は上海で9年間、日本酒を売り歩いた。そこで痛感したのが「ブランド」の重要性だった。

農薬も化学肥料も用いないナオライのレモン畑には、多様な植物が茂り、土壌には多くの微生物が生息する。「土壌が複雑なほど、そこで育つレモンも豊かで芳醇な香りがするんです」と目を輝かせる三宅さん。「最初はただ日本酒を造りたい一心でしたが、やればやるほど自然や環境のこと、地域や社会に対する関心が深くなってきました」。今では、酒造りを通じて地域活性化に寄与したいという思いを強くしている。ローカルを突き詰めるほど、それがブランドになり、グローバルにつながっていく。その手応えもつかみつつある。

2020年、ナオライ二作目となる新商品「浄酎」を発売した。「低温浄溜」という特許技術で日本酒をさらに蒸留し、香りと風味を凝縮した新しい酒だ。「日本酒の数だけその個性を生かした“浄酎”を造れます」と言う三宅さん。この技術で全国に数ある日本酒の価値を高め、低迷している酒蔵の再生に貢献できればと考えるようになった。「いずれは各都道府県に一つナオライの『浄溜所』を構えて、その土地でしかできない酒を造りたい。ご当地ごとに世界につながるブランドをつくり、地域に貢献することが大きな目標です」。地域に根を張りながら、日本全国、そして世界を見据えている。

撮影：岡田 一也



ナオライ株式会社 代表取締役

み や け こ う い ち ろ う
三宅 紘一郎さん
(07 経済)

輝くひと
121

PROFILE

広島県出身。2007年、経済学部卒業。在学中に上海交通大学に交換留学し、卒業後も上海にて日本酒販売に従事する。2014年に帰国し、2015年、ナオライ株式会社を設立。2017年、スパークリングレモン酒「MIKADO LEMON」を発売。2020年に「浄酎」、2021年には「琥珀浄酎」をリリースした。立命館大学生命科学部の若山守教授との共同研究により、発酵技術を生かした新商品を開発中。

立命館大学校友会報

りつめい AUGUST 2023
No. 291

03 巻頭特集 特別対談

立命館大学校友会 前会長×新会長

02 輝くひと

ナオライ株式会社 代表取締役
三宅 紘一郎さん

06 オール立命館校友の集い2023のご案内

07 特集 食の可能性を広げる

12 RITSUMEI INTERVIEW

一般社団法人日本コナモン協会 会長
熊谷 真菜さん

16 立命館の研究者たち from RADIANT

食マネジメント学部 吉積 巳貴 教授
『食』が拓く地域の未来」

18 思い出のあの場所

19 2023年度 立命館大学校友会幹事会報告

20 つながる、ひろがる 校友会

～校友会ネットワーク～
校友会未来人材育成基金

22 学生の活躍

Present

アンケートにご協力いただいた方に抽選でプレゼントをお贈りします!



24 キャンパストピックス

28 3.11復興への願い/
会報と大学・校友会の最新ニュースをメールでお届けします!

29 立命館オンラインセミナーのご案内

30 INFORMATION
編集室から