

# SAIKYO BANK

## MINI DISCLOSURE 2019

西京銀行ミニディスクロージャー誌／第111期事業のご報告

一人でも多くのお客様に  
「さすが西京」のサービスを。



第14回 スペシャル対談

夢を育てる  
ワインメーカー

ワイン醸造家 味村一興成さん

日本アルプス（長野県）

## Top Message

「地域の皆さまの  
お役に立つ！」  
銀行を目指して

取締役頭取 平岡 英雄

皆さまには、平素より西京銀行に格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

このたび2019年3月期における当行の業績や地域貢献に関する取組み等をまとめましたミニディスクロージャー誌を作成いたしました。ぜひご一読いただき、当行に対するご理解を深めていただきますとともににお気づきをお寄せいただければ幸甚でございます。

さて、わが国の経済は、米中貿易摩擦や英国のEU離脱問題等、海外経済の不透明感に注意が必要なものの、設備投資は増加基調、雇用や所得環境の着実な改善を背景に、緩やかな景気回復を続けております。

こうした中、当行では、中期経営計画の長期ビジョンである「地域に根差した中小零細事業者さまと個人のお客さまのための銀行」の実現に向け、お客さまを快適な空間でお迎えするため、店舗のリニューアルを積極的に進めています。駐車場スペースの拡張や無料ドリンクサーバーの設置等を行い、ゆとりを持って金融相談していただける店舗づくりを進めるとともに、新たな取り組みとして今年3月に、藍澤證券株式会社との銀証共同店舗を出店しました。銀行と証券双方のノウハウやネットワークを活かし、これまで以上に、地域のお客さまの資産運用ニーズにお応えすることを目指します。

当行は、今後も既存の枠にとらわれない店舗開発を進めまいります。

これからも「金融を通じて地域の皆さまのお役に立つ」というミッションの下、一人でも多くのお客さまにお取引いただける銀行を目指して、引き続き努力して参る所存でございます。

今後とも、より一層のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



### 【企業理念】ACT-BANK

A active bank

▶ 地域を活性化する銀行

C communication bank

▶ お客さまとのコミュニケーションを大切にする銀行

T trend bank

▶ 時代のニーズを先取りし創造していく銀行

### 【プロフィール】(2019年3月31日現在)

本店所在地 ▶ 山口県周南市平和通1丁目10番の2

創業 ▶ 1930年

資本金 ▶ 234億9千万円

従業員数 ▶ 732名

## 2019年3月期 決算ハイライト(単体)

### 地元から地元へ 資金の地域内循環

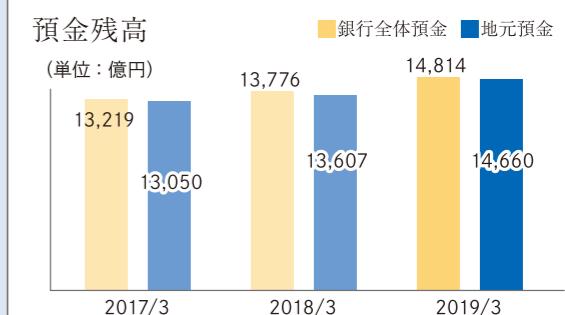
(地元:山口県・広島県・福岡県)

#### 預 金

1兆4,814億円

前年同期比+1,037億円

うち地元割合 98.9%

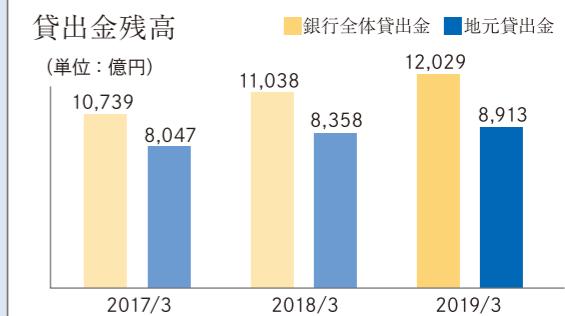


#### 貸 出 金

1兆2,029億円

前年同期比+991億円

うち地元割合 74.0%

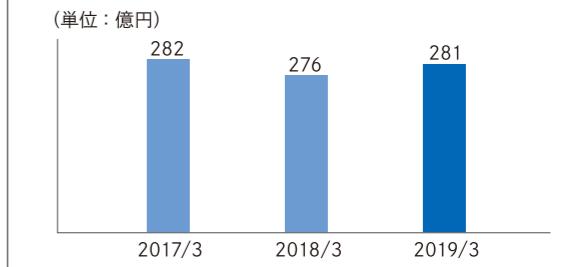


#### 経 常 収 益

281億33百万円

前年同期比+5億5百万円

#### 経常収益

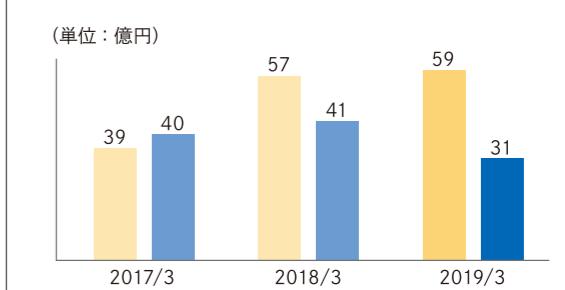


#### 業 務 純 益

59億93百万円

前年同期比+2億32百万円

#### 業務純益・当期純利益



#### 当 期 純 利 益

31億78百万円

前年同期比▲9億31百万円

## 第14回 | スペシャル対談

夢を育てる  
ワインメーカー

舞台は信州、長野県。

現在、自社ワイナリーを営む日本屈指のワインメーカー（ワイン醸造家）味村興成さんを訪ねました。

味村さんは日本ワインの世界的アピールに貢献したワイン『甲州きいろ香』の醸造責任者。

長野県塩尻の地で新しい挑戦が始まっています。

ワイン醸造家

味村 興成

Kosei Ajimura

西京銀行 取締役頭取

平岡 英雄

Hideo Hiraoka

山梨県勝沼に赴任し  
甲州ブドウを復活させる

**平岡** 本日はよろしくお願ひいたします。味村さんはシャトー・メルシャン時代にチーフ・ワインメーカー（醸造責任者）、ブランドアンバサダーなどを歴任され、ワイン醸造部門で長くご活躍されてきました。まずは、ワイン造りの道に入られたきっかけから、お話を伺ってもよろしいですか？

**味村** 「酒屋」という生家の家業のもとに生まれ育ったことで、物心が付く頃よりワインも含め数多くの酒類に囲まれておりました。

「お酒」の存在は幼い頃の私にとっては「売る」物という存在でしたが、大学進学という大きな節目を迎えた際に、叔父から「これから日本は世界を舞台に大きく変化する時代になる。当然、食文化も変化して欧米化すれば、ワインの需要も出て来るかもしれない。発酵学を学んで、ワインについて勉強してみてはどうか？」とアドバイスを受けて、酒を「造る」という事を目指してみようと思うようになりました。

**平岡** 味村さんは、1983年に大手ワインメーカーのメルシャン株式会社に入社されました。その後、1988年にフランス・ボルドー大学へ留学されます。その間、メルシャンでも初となるワイン利酒適正資格（DUAD）を取得されています。資格の取得を含めて、本場フランスでの留学経験は、味村さんのその後のワイン醸造家人生において、どのような影響を与えたのでしょうか？

**味村** はい。入社5年目の1988年から、ボルドー大学で学びました。フランスはワインの本場で、食事の時には必ずワインを飲む習慣があります。町中にはスーパーなど皆が普段買いたい物をするお店にたくさんのワインが並んでいます。

また、日本人が生活の節目節目に日本酒を用いるように、フランス人もキリスト教という生活の軸に寄り添うように、ワインを愛しています。

フランスでの学びと経験は、その後のワイン醸造家人生において大きな財産となりました。

**平岡** 1991年に帰国されてからは、シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー（山梨県）に赴任されました。ここで醸造責任者として関わり、2005年にリリースされたのが『シャトー・メルシャン 甲州きいろ香 2004』です。このワインは大ヒットして、日本中で非常に高い評価を受けました。

**味村** 『甲州きいろ香』は、甲州ブドウの復活を賭けた製品でした。甲州ブドウは、昔から勝沼地域で栽培されてきた品種ですが、味わいが平凡というイメージから、なかなか上質なワインを造ることができませんでした。栽培面積も当時減少していき危機的な状況に立たされていました。

その窮地を何とか救おうと、2000年に「甲州ワインプロジェクト」を立ち上げ、試行錯誤の試みが始まりました。そこから、甲州ブドウにある“ある香り”を引き出すことに成功しました。

奇跡的な偶然が重なり  
『甲州きいろ香』が誕生

**平岡** ブドウ自体を品種改良されたのですか？

**味村** 改良はしていません。その代わりに栽培・醸造方法を色々と検討しました。年に1度しかない仕込みを、私達の恩師で日本ワインの第一人者である故麻井宇介さんからの教えに従い、あらゆる角度から仕込み方法を検討しました。その結果、ある時、その中から今までの甲州ワインにはなかった香りが出てきました。

**平岡** これが画期的な発見だったということですね。発見された当時はどのような状況だったのですか？

**味村** 2003年9月のある日、研究現場から若いスタッフが「フラスコから凄く良い香りが出てきました」と僕の所に飛んで来ました。「一体これは何だ？」ということになりました、この香りがソーヴィニヨン・ブラン種のワインに似ていましたので、ワインの香りの研究で最先端を行くボルドー大学の富永敬俊博士に連絡をして、共同研究を持ちかけました。

こうして、2004年からボルドー大学と一緒に、香りの解析作業を始めることになったのです。

**平岡** 富永博士は味村さんと入れ替わりでボルドー大学に行かれた方で、味村さんとは旧知の仲だったそうですね。それから香りのメカニズムが分かったのですか？

**味村** はい。畑の防除方法、ブドウの収穫時期、酵母の選択の3つの要因の組み合わせにより、あの素晴らしい香りが発現したのです。

④北アルプスを望む  
垣根式栽培のブドウ畠  
(越冬用に藁が巻かれた風景)

⑤今年3月末に開設された  
「ドメーヌ・コーセイ」



**平岡** こうして生まれた『甲州きいろ香』が起爆剤となって、甲州ブドウが広く認知され、世界市場へ甲州ワインが踏み出す第一歩となったのですね。この成功によって、日本国内でも日本ワインの価値が明確になったと言われています。

**味村** ありがとうございます。それにしても、こんな偶然は本当に起きないというくらいの出来事でした。醸造担当者や栽培者など様々な人達の力が合わさった成果です。

**平岡** 食とのマッチング(マリアージュ)はどうですか?

**味村** 『甲州きいろ香』が放つ柑橘系の香りは、和食と良くマッチします。その土地でできた食材は、その土地で造られたワインと相性が良く、それをその土地で飲んで食べるのが一番なんですね。和食は味付けが優しいので、和のテイストを持った日本ワインと良く合うのです。

日本を代表するワインの一つとなった『甲州きいろ香』。淡い黄色をした辛口の白ワインで、柑橘系の香りとフレッシュな酸とのハーモニーが特徴。写真は2016年ヴィンテージ(写真提供:キリン株式会社)



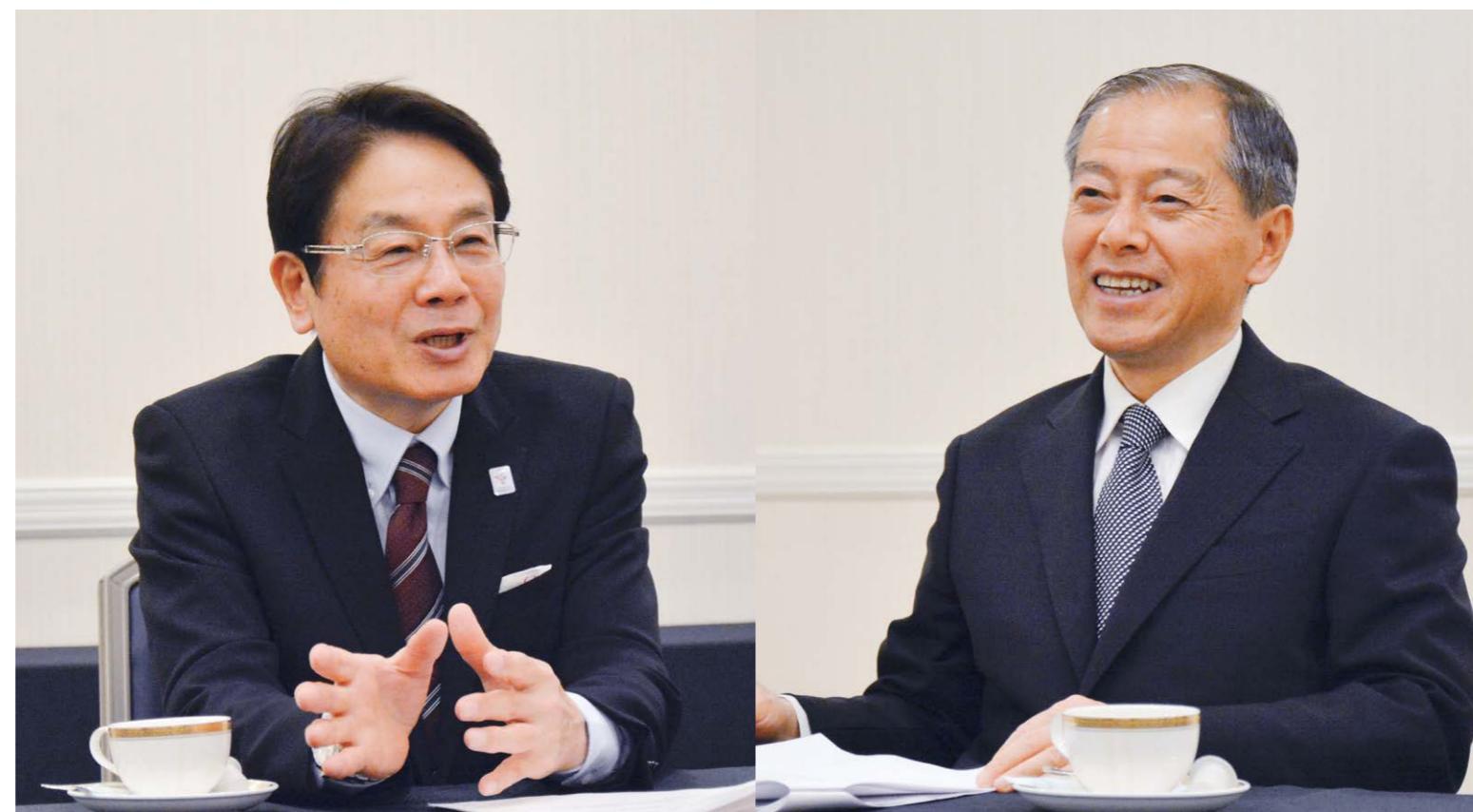
## お客様に喜ばれ 求められるワインを目指す

**平岡** 味村さんは現在、長野県塩尻でドメーヌ・コーセイ(株式会社Domaine KOSEI)を立ち上げられ、3月に新しいワイナリーが開設されたばかりです。今後どのような事業展開を考えおられますか?

**味村** ここ信州塩尻の地を選んだ訳は、約70年前にメルロが植栽され、名実共に、日本を代表する赤ワインの産地として、現在の日本ワインブームを引っ張って来た場所だからです。



ワイナリー内にあるタンク室



私は、前職でこの地のメルロ種に約20年間携わって来ており、この地でのポテンシャルをはっきりと把握していました。所謂、適地適品種です。また、農水省のA-FIVEとのサブファンドからの出資も受けており、企業としての信頼度もあり、地元での期待も大きいのですが、逆に身の引き締まる思いもあります。

メルロ種にこだわり、2016年春からこの地で植栽を始めまして、今年10月から仕込みを行う予定です。熱意のあるスタッフと一緒に、最高級の赤ワインを造りたいと思っています。

また、ワインツーリズムも上手くできないかと考えています。我々の圃場の前に高速バスのバス停があり、塩尻と東京(新宿駅)間には、1日24往復の高速バスが走っています。他の同業他社とも協力し合いながらワインの産地として盛り上げていければと思います。

**平岡** 地理的にも東京から2時間半で来れる場所ですから、可能性の広がる構想ですね。

味村さんはメルシャンをご退職されて、ご自分のワイナリーでブドウを育て、理想のワイン造りに邁進されています。そういった働き方のスタイルに憧れを抱く人達は多いと思いますね。

**味村** やりがいはありますか、かなり忙しいですよ(笑)。

また、企業経営の立場に立ってみると、当然利益と採算性を考えなければなりません。その中で、いかにお客さまから美味しいと言ってもらい、喜んでもらえる製品を造っていくかが重要だと考えています。

**平岡** まさに商売の原点ですね。お会いするまで、味村さんには

「本物のワインを造る天才的な技術者」というイメージを持っていましたが、一方で「売れるワイン造りを目指す」という経営的な感覚も持っておられます。技術者の方で両方をバランス良く持ち合わせた人はそう多くないと思います。

## その土地で生まれた個性が 食材のセールスポイント

**平岡** 山口県内では、味村さんと同じ山梨大学出身の松本英也さんが周防大島町初のワイナリーを開業されたということで話題になりました。

**味村** 大学の後輩であり同郷の若い方が、山口県でワイン造りを始めたというのは頼もしい思いで一杯です。まだお会いできていませんが、その挑戦に大きな期待をしています。

**平岡** 山口県の金融機関として、こういった元気の良い生産者の方がたくさん増えてきて欲しいものです。

**味村** 山口県は海に囲まれていますから、もっと海の幸を活用できないかなと思いますね。ワインであれば、白ワインが海の幸とよくマッチします。

また、私の地元の岩国レンコンはその優しい歯触りの触感がこちらでも喜ばれています。他県のレンコンと比べても歯触りが良くて好評ですよ。こういった特産物の特徴を、セールスポイントとして上手く売り込むことができるといいですね。他とのコラボレーションも視野に入れながら。



例えば、山口県の農産物・肉類・魚介類をリストアップして、外国で同じ食材を扱っている地域とコラボしたり、そこで流行っている料理と一緒に売り出してみるなど、東京や海外に向かってアピールするのも効果的かもしれません。海外で火が付いて国内に波及する成功事例は多いですから。

**平岡** そういった素晴らしいアイデアと、生産者・企業などが上手く連携できると道が拓けていくのだと思います。今後、味村さんのように有名な山口県出身の方にお力添えいただけすると、山口県民としても嬉しいですね。本日はお忙しい中ありがとうございました。

この対談は2019年4月4日に行われたものです。(場所:長野県)

### GUEST PROFILE

#### ワイン醸造家・

株式会社 Domaine KOSEI 取締役社長

**味村 興成** Kosei Ajimura

1957年生まれ。岩国市出身。岩国高校卒業後、山梨大学に入学。(※同大学は長年ワイン専門教育を展開) 1983年、山梨大学大学院卒業後、メルシャン株式会社(旧三楽オーシャン株式会社)に入社。1988年からフランス・ボルドー大学留学。シャトー・メルシャン勝沼ワイナリーでは、醸造責任者として『甲州きいろ香』を開発し国内外で注目を浴びるなど、日本を代表するワイン醸造家として知られる。現在、長野県塩尻市に株式会社Domaine KOSEI(ドメーヌ・コーセイ)を開設し、新たなワイン造りを始めている。

お悩み事はありませんか？

## さいきょうの お客様さまサポート

お客様の抱えるさまざまなお悩みは、  
西京銀行にお任せください！



### ① 資産運用、お任せください！

#### 藍澤證券との 銀証共同店舗を初出店

双方のノウハウやネットワークを活かし、お客様の多様な資産運用ニーズにお応えいたします！



#### アイザワ証券



西京銀行

幡生支店

### ② 海外進出、お任せください！

#### 商談や人材発掘をサポート

アジアビジネスサポート室によるアジア圏への進出や販路拡大、就職マッチングをサポートいたします！

事例  
1

#### さいきょうぶちうま コレクションin台湾



台湾での販路開拓を目指すお客様に現地までお越しいただき、物産展での商品のPR・販売、現地企業との商談会をサポートしています。

事例  
2

#### DISCOVER YAMAGUCHI



海外展開を目指す留学生と企業経営者の就職マッチング。これまでに6名の採用が実現し、海外事業を担う人材として活躍しています。

### ③ 事業承継、お任せください！

#### 事業承継 サポート室を新設

「事業のバトンタッチ」をお手伝いいたします！

##### 【サポート内容】

- 事業承継時の課題をスピーディーに解決
- 専門家や外部機関と連携し、質の高いコンサルティングサービスを提供
- セミナーの開催、後継者の育成サポート等

なんと山口県は  
後継者不在率全国第2位…

都道府県別後継者不在率ランキング		
1	沖縄県	83.5%
2	山口県	75.0%
3	神奈川県	73.8%
4	北海道	73.5%
5	広島県	73.2%
:	:	:
—	全国平均	66.4%

出典：帝国データバンク山口支店 山口県後継者問題に関する企業の実態調査

# ACT SAIKYO

応援を力に！地元で勝利！

ご声援  
ありがとうございました

S/J LEAGUE 2018 山口大会

PLAY BACK



S/J LEAGUE  
2019

- 2019年11月2日(土) 北海道にて開幕！
- 2019年12月14日(土) 山口大会(光市)

## NEW FACE

### 【プロフィール】

名 前 斎藤 夏 (さいとう なつ)  
ニックネーム なつ  
生年月日 2000年6月9日  
出身校 埼玉栄高校  
戦績 2018年IHダブルス優勝  
シングルス3位



### “なつ”にインタビュー♪

Q.どうしてACT SAIKYOへ？

A.姉や中学・高校の先輩もいて安心できたのと、練習環境の良さに惹かれて入部を決めました。

Q.大事なS/J LEAGUE山口大会を任せられた心境は？

A.応援がすごく勢いに乗れ、あまり緊張せず思い切って戦えました！

Q.これからの目標は？！

A.今は混合ダブルスで日本B代表に入っているので、今後は女子ダブルスでも代表に入りたいです！  
チームはまずリーグトップ4に入り、優勝を目指していきたいです!!

## ACTアリーナを拠点に、2019年4月から始動

### ACTアカデミー発足！

中学生を対象としたジュニアの育成を本格スタート！

山口県から日本のトップや世界を目指す、次世代アスリートの発掘・育成を行います。

### 【プログラムコンセプト】

- 1.信頼のコーチ陣
- 2.厳選した指導内容
- 3.地域との連携

### チーフコーチ 森 かおり

経歴：元三洋電機バドミントン部  
主な戦績：2004年 アテネ五輪 女子シングルス出場  
2001年・2003年 全日本総合選手権 女子シングルス優勝





ACT SAIKYO

BADMINTON S/J LEAGUE  
女子バドミントンチーム



# ファンクラブ大募集!!

【会員特典】 ※年会費決済後、送付いたします。

1. ファンクラブ会員限定会報誌年3回
2. ACT SAIKYOオリジナルグッズ

【ご入会案内】

年会費 **3,000円**

ACT SAIKYO  
活動状況▶▶▶



ACT SAIKYOホームページ、またはお申込用紙を  
ご記入のうえ、お近くの西京銀行へ！

**ACT SAIKYO事務局**

〒745-0015 山口県周南市平和通1丁目10-2  
TEL 0834-22-7665 FAX 0834-27-1733

