

事業実施テーマ

ボトルクーラー導入による商品の高品質化事業

一事業名一

平成24年度ものづくり中小企業・小規模事業者試作開発等助成金

企業紹介



取材に応じてくれた松永孝廣社長

静岡・島田宿において、
地元産にこだわる日本酒を製造販売

当社は、天保3年（1832年）に東海道島田宿で造り酒屋として創業、地域の恵みや伝統・文化に育まれながら180年を超える歴史を刻みながら事業を継続している。

約40年前に古の銘酒「鬼ころし」の復活に成功、その後「おんな泣かせ」をはじめ、数々のオリジナル商品を世に出してきた。昭和54年には、日本名門酒会に入会し、地元のみならず、日本全国さらにはアメリカ、アジア、欧州へも販路を拡大している。こだわりとして、落ち着きのある上品な香り、深みのある味わいを追求し、「純米大吟醸酒」「純米吟醸酒」「純米酒」「大吟醸酒」「本醸造酒」という高品質なカテゴリーの清酒所謂「特定名称の清酒」のみを製造している。また南アルプスを源とする大井川の伏流水を使用することで静岡・島田の風土を大切にしたい当酒蔵にしかできない個性輝く地酒造りを行っているのが特徴である。

世に送り出す商品は、静岡県の開発した「静岡酵母」を使用し、静岡生まれの酒造好適米「誉富士」を使用した銘柄も着実に全国的な評価を得ている。

取り組みの経緯



同社商品である「若竹」「おんな泣かせ」

火入れ工程をコントロールし、
高品質な日本酒の製造体制に取組んだ

高品質な日本酒の提供を目指し、加熱履歴による味の劣化を防ぐため、加熱殺菌工程である「火入れ」時に温度管理ができるボトルクーラーを導入した。

従来の製法で作られた商品では、発酵が進み適期に搾った後に後処理をせずに保存されることで、香味が変化し、「生老香（なまひねか）」「老香（ひねか）」と云われる成分が増加、それにより品質が劣化し、消費者に提供する際に目標とする酒質とはかけ離れてしまう可能性があった。そこで、酵素の働きを止め、酵母、乳酸菌を殺菌し、発酵をコントロールできるようにするために、搾り工程が終わった日本酒を一定の温度に温め、その後冷却するという「火入れ」工程において新たな製造手法を導入した。同時に小さい容量の瓶で火入れを行うことで急速に品温を下げ、効率的な作業が行えるようにすることで理想的な熱処理が可能となり、「搾った時のフレッシュな風味が残る」日本酒商品を製造・提供できる体制を確立することが出来た。

▶ 会社概要

- 社 名：株式会社大村屋酒造場
- 代 表 者 名：代表取締役社長 松永孝廣
- 所 在 地：〒427-0022 島田市本通1-1-8
- 取 材 地：同所在地
- 設 立 年 月：昭和30年11月
- 資 本 金：12,000千円
- T E L：0547-37-3058
- U R L：http://www.oomuraya.jp/



▶ 取り組みの内容



導入したボトルクーラーの設備

ボトルクーラーの導入により 生産性の向上をはかった

ボトルクーラーとは、日本酒のビン詰作業工程において、殺菌のため一定の熱をかけ（火入れ）容器に詰め、その後高温状態にある商品に、ビン詰ライン上で3段階の温度の水をビンに浴びせ、短時間で熱を冷ます設備である。

以前まで日本酒は1.8Lが主力だったが、世界的な消費者ニーズから4合瓶の取り扱い数量を増やした。冷却効果が上がり溶存酸素量が低下し、過熱抑制に繋がった。

こうした取り組みにより、日本酒製造におけるものづくりの高度化を図り、①処理能力の向上（1時間当たり400本から1000本程度と2.5倍へ）、②使用水量の減量（1時間当たり12,000Lから2,160Lと82%減少）③省人力化（従来の3人体制から1人へ）、と大きな削減効果を得ることができた。

これは、まさに高品質な日本酒を大量生産するために、職人技とも云える発酵技術をコントロールするものである。

▶ 結 果



海外仕様の商品

日本酒ブーム・和食のユネスコ無形文化 遺産登録を背景に日本酒の消費拡大へ

平成25年(2013年)12月4日に「和食：日本人の伝統的な文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。和食という概念の中で日本酒は日本国内の消費だけでなく、クールジャパンの流れにのり、今や世界を市場に消費の拡大の流れがある。

平成24年には、政府の国家戦略室による「ENJOY JAPANESE KOKUSHU（國酒を楽しもう）」プロジェクトが立ち上げられ、國酒等の輸出促進に向けた取組を官・民連携したオールジャパンの態勢で推進されている。当社としても、従来より国内だけでなく、アジア、欧米への商品提供を積極的に行っている。現在でもアメリカやフランスの有名料理店で同社の日本酒が扱われている。こうした海外においても日本食と同様に日本と同質・本来の日本酒の味を届けていきたいと考えている。「日本酒を世界酒にしていきたい」と同社松永社長は熱く語った。