

Case

4

## 瓶詰め作業を効率化し酒造りの技能を承継

純米酒の中でも製造が難しい辛口の山廃純米酒。高齢化が進んでいたベテラン職人からの技能承継を進めるため、負荷が高く時間と人手を要していた瓶詰め工程を効率化した。人材の獲得と育成が進み生産体制が改善され、販売量も増えている。



▲代表銘柄「丹澤山」の山廃純米酒 左：酒米ごとの個性が楽しめる「隆」



▲チームワークの良さが際立つ蔵人達と露木代表



▲お酒へのこだわりを熱く語る露木 雅一社長



▲充填打栓機での瓶詰め工程

## 補助事業のきっかけ

- ・食事の時に熱燗で美味しく飲める純米酒造りを探求し続け、通常の純米酒に比べ、力強い味わいがある山廃辛口純米酒の製造に力を入れて行きたいと思っていた。
- ・純米酒の中でも辛口の山廃純米酒は製造が難しく職人の技能や人手が必要となるが、ベテラン職人の高齢化が進んでおり技能承継が課題となっていた。

## 事業計画の概要

- ・瓶詰め工程に充填打栓機を導入することで余力を作り、製造工程に人員を回せる体制を構築したことで、ベテラン職人の技能を承継できる環境が整った。
- ・山廃辛口純米酒の製造に使用する酒母の試作に取り組んだ。酸の減少、アミノ酸の増加が確認でき、食事に合わせやすい飲みやすい純米酒製造への足掛かりとなった。

## 事業化状況

- ・技能承継が進み、従業員の若返りとチームワークを活かした製造体制が構築された。
- ・試作開発した酒母を活用し、新たな山廃純米酒を開発した。
- ・高品質の山廃純米酒の製造販売を開始し、売上も増加している。

瓶詰め工程を機械化し、生産・供給体制を一新

酒造りの最終工程である瓶詰め・

打栓工程は単純作業で作業時間が長く作業負荷の高い工程でした。そこで、充填打栓機を導入し作業の負荷軽減と効率化を図りました。作業時間は手作業で行っていた時に比べ約4割の時間短縮が図れ、作業者の人数も5名から3名に削減できるようになりました。

連日の作業で繁忙期には腱鞘炎になることもあったため、労働環境の面でも改善されたと思います。設備導入によって余った人員は、製造工程に配置することができ、課題であったベテラン職人からの技能承継も進めることができました。

山廃仕込みの辛口純米酒は、通常の純米酒よりも力強い味わいのあるお酒です。製造過程では「蔵つき乳酸菌」の助けを借りて、強い酵母を作る必要がありますが、強い酵母を作る必要があり製造が難しいのですが、ようやく自社の職人のみで酒造りが行える体制になりました。

お燗で飲むお酒の美味しさをもっと広めたいと思っているので、そのために、バリエーションを増やして

ていければと思っています。

地道な人づくりと顧客づくりで販売力を強化

酒造りは1年の繁閑差が激しく、酒造りが始まる冬場は人手が不足する反面、夏場は余ってしまっています。そのため、1年を通じて雇い続けられる人材を増やすことは困難でした。補助事業で瓶詰め工程の効率化など、生産体制の改善が進み、長期雇用できる人材を確保できるようになりました。徐々にではありますが、製造工程の人材の若返りが進み協力体制も出来上がっています。

閑散期の夏場には、取引先である酒店や飲食店、そのお客様を蔵見学へ招待できるようになり、ひと夏で千数百名の来場を受け入れています。実際に酒造りに携わっている職人とおお客様の接点が増えることで、職人にとってはいい刺激になっていますし、お客様にとっても満足いただけているのだと思っています。社内では、ラベル開発など職人とアルバイトが一体となった新しい取り組みを行っています。地道なことですが、このような活動が国内市場が落ち込んでいる中でも販売量を増やし、安定した売上が継続できている要因だと思っています。

事業テーマ：設備投資による『お燗のできる山廃辛口純米酒』の生産・供給体制の確立

事業者名：合資会社川西屋酒造店 事業年度：25年度

## 企業概要



神奈川県北部、丹沢山地の大自然と豊富な水資源に恵まれた山北町にある純米酒のみを製造する酒蔵。料理と酒が調和し、お互いを引立てあうような日本酒造りを追求しており、お燗で美味しく飲める燗酒に並々ならぬこだわりをもつ。熟練の感覚による手作業の麹造りと低温長期発酵により酒米の味を引き出し、旨みと酸の調和のとれた深い味わいを造り上げている。

合資会社川西屋酒造店

代表社員 露木 雅一

1930年11月

〒258-0113  
足柄上郡山北町山北  
250

6名

300万円

0465-75-0009

食料品製造業



WEBサイトへ

## 取材の現場から

効率化を図るべき工程に補助金を投入し、人がやるからこそ価値が生まれる工程に人材を集中させたことで企業基盤が強化された好事例である。社長の、ぎりぎり達成できそうな目標を立て地道に経営努力を積み重ねる姿勢は、酒造り、人造り、顧客づくりの随所に見受けられ、その仕組みづくりが大きな強みと感じられた。