

海外市場展開に向けた高品質で生産性が高い特定名称酒の少ロット生産技術の確立

米田酒造 株式会社

対象類型	競争力強化の形態	目的
ものづくり技術	生産プロセス強化	生産性向上



- 1: 手作業で少量だった洗米作業は洗米機で大量に処理
- 2: 洗米したら醪造りへ
- 3: 絞り工程を増段
- 4: 品質は変わらず生産性を増やした



特定名称酒の品質向上に向けた抜本的な工程改善

島根の酒として代表的な銘柄の一つである「豊の秋」を醸す米田酒造株式会社は明治29（1896）年の創業以来、その味を世に送り出してきた。およそ10年前からは米国を中心とする海外への輸出事業に取り組み、国内外から評価される酒となっている。

国内の酒造メーカーや大きな酒蔵に比べその生産量は少ないものの、純米酒を中心とした特定名称酒の評価は高い。特に米国では「ぬるめの熱燗で味わいが変化する」などの飲み方を提案し、人気を博している。

当社は特定名称酒の品質を更に上げるため、本事業にて生産工程の改善を進めた。日本酒製造工程は次のとおりである。（玄米）前工程→精米→洗米・浸漬→蒸し→醪管理→搾り→後工程（製品へ）。従来は1,500キログラムの米を半分に分け

それぞれを「搾り」まで行なっていた。本来は、一度でこれらの作業を行いたい、小さい蔵では仕方ないことではある。当社のこれまでの経験から「醪管理」であるタンク内での醪の醗酵の部分は、750キログラムぐらいが最も当社の追求する味に対する温度等のコントロールが最適な量であることがわかっていった。しかし、生産性を増やすには、ロット内の量を増やすか現在のロット数を増やすしか無い。しかし、当社の現状を鑑みるとどちらも選択できないため、ロット数を増やしつつ、醪管理のみを今の量で行うことを選択した。

当社の生産性向上対策として、最新式の圧密式連続洗米機・バッチ式洗米機、温度コントロール可能なサーマルタンクの導入と、搾り工程では蕨田式圧搾機をPP版に改良し増段した。これにより、当社の酒造りは大幅な改善を図ることができた。

主な成果

- ・ 最新洗米機導入による作業性向上と重要作業への人員最適化
- ・ 品質向上と生産性向上を同時に実施する工程改善
- ・ 搾り工程の省力化と衛生管理の向上

本事業の成果

工程改善による作業軽減と安定品質工程構築

従来当社では最大7人での洗米作業を行っていた。最新の洗米機導入により、従来の半分の人員で洗米作業を行うことが可能となった。その分、人員と時間を酒造りの中で最も重要な醪管理に充てることが可能となった。また、醪管理以外の工程では、従来のおよそ倍の量をこなすことが可能となり、これまで以上に多くの顧客に商品を届けることができる。また、搾り工程で改良したPP版の使用により、異物の混入を最大限に防ぐことが可能になった。

今後の展望

小ロット・多品種生産を生かした顧客ニーズへの柔軟対応による海外展開強化

当社は従来から米国への展開を行ってきた。本事業にて酒造りの工程を抜本的に改善したことにより、今まで以上に高品質な特定名称酒を提供できる体制が構築された。当社が推進してきた「飲み方の提案」は着々と実を結んでおり、今後の出荷量増大につながるだろう。今回の設備投資より、増産化にも十分対応が可能となった。現在当社は米国のみならず、東南アジアにも積極的に販路拡大を求めており、本事業成果を元にしたニーズへの細やかな対応が期待される。

酒蔵は伝統と共に常に革新が必要です。過去の歴史から見ても新しい技術を導入しながら酒造りを継続しています。現在は季節雇用から年間雇用に変化しており出雲杜氏も現在は若き杜氏蔵人が今の時代にふさわしいお酒にチャレンジしています。

今回は酒造りの中で重要な原料処理、発酵と貯蔵用タンク、搾りと造りに関する機械を導入しました。普通酒から純米酒まで米を洗える連続式洗米機、大吟醸や純米吟醸のような酒米を限定吸水出来る洗米機。特に限定吸水できる洗米機は今までに比べ人手がかからなくなり、製造のコントロールや記帳に時間を廻せるようになり、洗米も良好で糠切れも良く高品質のお酒が出来るようになりました。

タンクはサーマルタンクで品温がコントロール出来発酵にも貯蔵にも最適でした。

搾り機は高品質のもろみを2本連続的に絞ることが出来、効率が上昇した。少量仕込みの利点を生かしたお酒が出来るようになりました。

今回の補助事業では造りの原点ともいえる機械の導入をしたことで、今後は海外のお客様にも更に美味しく味わって頂きたいと思っています。



代表取締役

米 田 則 雄



5：銘酒「豊の秋」
6：蔵と煙突が目印



米田酒造 株式会社

代表者名：代表取締役 米田 則雄

設立年月日：明治29年10月1日

資本金：10,000千円

従業員数：16人

業種：清酒製造業

売上：200百万円

住所：〒690-0842 島根県松江市東本町3丁目59番地

電話：0852-22-3232

FAX：0852-22-3233

URL：<http://www.toyonoaki.com/>

メール：info@toyonoaki.com