

ものづくり技術
一般型
設備投資

「鷹来屋」のブランド構築並びに 成長戦略の足掛かりとなる設備導入計画 浜嶋酒造合資会社



こだわりの日本酒『鷹来屋』は全国にファンを持つ



需要の高まりに対応できる大規模な設備投資を行った

01 企業情報 profile

会社名 浜嶋酒造合資会社
代表者 代表社員 浜嶋 弘文
所在地 〒879-6643 大分県豊後大野市緒方町下自在381
TEL.0974-42-2216 FAX.0974-42-3090
URL <http://www.takakiya.co.jp/>
E-Mail hamashima@takakiya.co.jp (担当 浜嶋 弘文)
事業内容 酒類製造業
資本金 250万円
創業 明治22年
設立 昭和9年
社員数 5名

02 概要 outline

鷹来屋のブランド構築並びに成長戦略の足掛かりとなる設備導入計画。
原料のコメ作りを通じて手作業での酒造りを極める。

03 背景・経緯 background

酒造りの醍醐味に惚れ込み 蔵元自ら杜氏となり製造再開

日本酒ブームと言われる昨今、あらためて杜氏の存在がクローズアップされている。ご存じのとおり杜氏とは、酒造りの最高製造責任者。杜氏の味を見極める能力、繊細な工程管理能力、蔵人の統率力等が酒蔵の行方を決めると言っても過言ではない。

その杜氏の世界に異変が起き始めたのが、日本酒消費量の低迷が叫ばれはじめた頃。もともと杜氏は夏は農業を営み、冬の農閑期に各地の酒蔵に入って酒造りを行う“季節労働者”。このスタイルが現代になじまず、日本酒離れの深刻化も手伝って、杜氏人口が激減したのである。

しかし、ここで日本酒復興の引き金になったのが、オーナー自らが杜氏を兼ねる「蔵元杜氏」の登場だ。“伝統と革新”をバランスよく調合した彼らが造る酒は、新しいファン層拡大に貢献した。

『鷹来屋』ブランドで、いまや大分を代表する人気酒蔵のひとつとなった豊後大野市緒方町の浜嶋酒造合資会社も、蔵元杜氏の酒蔵だ。

同社は明治22年創業の老舗だが、昭和54年に惜しまれつつ酒造りを中断。委託醸造で銘柄を残していたが、大学卒業後はサラリーマン勤務だった5代目の浜嶋弘文代表が自ら蔵元杜氏となり、平成9年から17年ぶりに再開。誰が造るかでガラリと変わる日本酒造りの世界に魅了され、以前から使っていた古びた設備を利用しながら原料と手作業にこだわった酒造りに専念した。

しかも10年前からは、緒方平野で自ら酒米をつくりはじめる「農家宣言」を取行。夏は米づくり、冬は酒づくりと、ある意味、通年勤務が可能な“季節労働者”になった浜嶋代表は、その米づくりも地域ブランドにこだわった。栽培する酒米は、宇佐市の酒屋が復活させたという『大分三井』と、県が奨励する『吟のさと』。酒蔵の前に広がる緒方平野で、自身が納得するまでこだわり抜いた酒米を原料に、丹精込めた日本酒造りを手がけている。

04 事業内容 details

手作りにこだわるべきところ 機械化で変えていくべきところ

浜嶋酒造は、人気の高まりに伴う需要の急増に生産体制が追いつかず、品質の安定化にも苦慮しはじ

めた。作り手の高齢化が進み、新たな人材の育成と技術の承継も課題となってきた。老朽化が進み、キャパシティ的にも限界が来ていた酒蔵の生産工程を再構築することは、避けられない時期であった。

浜嶋酒造は品質、生産性、作業の安全性を高めることを目的に、手作りにこだわってきた部分は残しつつ、機械化すべきところを吟味して、あらたな酒造りに取り組むことを決断。安定した蒸気で米を蒸し上げる蒸し器をはじめ、ボイラー設備等、大規模な設備の導入を、ものづくり補助金を活用しながら着手した。

05 成果 achievement

ものづくり経営者として重要なのは 投資の成果を検証すること

今回の設備投資がもたらした成果を、同社は以下の4項目にまとめている。

- ①作業の効率化と作業時間の短縮に成功
- ②原材料のひび割れによるロスを減少
- ③蒸米の品質向上につながった
- ④低温長期もろみの発酵形態を確立

また、デリケートな温度管理を必要とする吟醸酒などの高額商品は品質管理体制の徹底が必須であり、とりわけ投資効果を実感しているという。

06 展望 future

いいものをつくるという 職人の“志”が原動力

時代とともに変化していく顧客の趣向に対応し得る、あらたな商品開発を可能とする体制を整えた浜嶋酒造。

それでも原料の出来具合や気候条件、発酵過程における変化等、デジタル化や製造マニュアルでは対処できない条件を突きつけられることも多々ある酒造りの世界。

浜嶋代表の職人魂に、再び火がついてきた。

まとめ point

こだわりがストレートに製品に表れる日本酒の世界。高まる需要に応える設備投資で、高品質な酒造りを再開。