

新型藪田式自動圧搾機を活用した『無ろ過・生・原酒』の日本酒製造事業の展開

■本事業への経緯

170 年余の歴史を有す老舗酒蔵

弘化元（1844）年創業、170 年余の歴史を有する老舗酒蔵である。現当主の溝上智彦社長で8代目となる。創業当初は、大分県中津市で酒造業を営み、天空に舞う鶴を吉兆とした「鶴天心」を銘柄としていた。その後、八幡製鉄所の門前近くに支店を開設。炭鉱や製鉄の発展と共に、順調に売り上げを伸ばし、昭和 6（1931）年には大分から北九州に本店を移した。

酒造りは、綺麗な水が豊富に得られることが絶対条件だ。併せて八幡製鉄所に近い場所という条件から北九州市八幡の皿倉山の麓に酒蔵を移した。移転に合わせて銘柄も「天心」に改め、現在まで北九州の地酒を造り続けている。

■事業の内容

若年層が求める「無ろ過・生・原酒」の日本酒をつくる

日本酒の出荷量は、昭和 40 年代をピークに下がり続けている。幅広い層に飲まれてきた日本酒だが、いま日本酒市場を支えているのは 50 代、60 代といった中高年層だ。ビールや焼酎、ワインブームなどの影響もあり、若者の日本酒離れは確かに進んでいる。人の嗜好は時代と共に変化する。日本酒離れが進む 20 代、30 代の若年世代の多くがアルコール飲料に求めるのは、フルーティーでシャープな味のようなのである。日本酒では、ガスがあり、ピリッとした味覚を感じられる搾りたての日本酒が、そうした若年層には支持されはじめた。また、以前から多くの一般消費者から「搾りたての日本酒を飲みたい」という声を寄せられていたし、酒販店からも搾りたての日本酒を出して欲しいという要請を受けていた。

そこで、フレッシュな味や感覚を味わえる「無ろ過・生・原酒」に分類される日本酒づくりに取り組むことにした。無ろ過とは、ろ過していないもので、日本酒の香りと旨味を残す。生は、加熱、殺菌など火入れ処理をしていないもの。原酒は出荷前の割り水をしてい

ないものを指す。

しかし、従来の設備で「無ろ過・生・原酒」を提供することは難しかった。日本酒造りには様々な工程があるが、その中でも、発酵が終わった醪（もろみ）を搾り、原酒と酒粕に分ける上槽という工程がある。上槽は幾つもある工程の中で、最も重要な工程と位置付けられている。

同社は、自動圧搾機で上槽しているが、この工程に課題を抱えているのだ。圧搾機は、ヤブタ式と呼ばれる巨大なアコーディオンのようなものだ。圧搾板とろ過板に布をかぶせ、交互に並べて圧搾機にはめ込んでいる。次に圧搾機の上部から醪を注入し、圧搾板と空気圧で膨らんだろ過板との間の数ミリメートルほどの細い経路を醪が通過することで、日本酒が搾り出される。この方法で搾り始めから終わりまで均質の日本酒になり、安定した搾りが可能になる。

しかし、上槽の工程で重要な役割を果たすゴム製の圧搾板とろ過板が、長年の使用でゴムの臭いが日本酒に移る心配がある。また、清潔感を保つためには、圧搾板とろ過板を完全分解し頻繁に洗浄すべきだが、上槽方式は圧搾板とろ過板に布をかぶせる作業に時間がかかる。90 枚の板を使用しているが、全ての板に布をかぶせるために約 1 週間を要す。これでは、頻繁に分解し洗浄することは不可能である。

以上の問題を解決するためには、新型の圧搾板とろ過板を購入すること、および圧搾機を改良することが必要だと判断した。

■事業の成果

設備導入で 7 日の作業が 1 日に短縮



ものづくり技術

溝上酒造株式会社（北九州市）

今回、新型藪田式自動圧搾機の圧搾板とろ過板を合計 90 枚購入した。新型板は、軽量化され、耐薬品性や耐塩性にも優れている。また、従来の自動圧搾機にも組み込みが可能であった。設備の導入に際し、さらに自動圧搾機を改良したことで、1 週間かかっていた布をかぶせる作業が 1 日で出来るようになった。このため、圧搾板とろ過板を完全分解しやすくなり、仕込み期間中も頻繁に圧搾板やろ過板の掃除ができる。このため、従前以上に清潔感を保て、搾りたて日本酒の製造が可能になる。

上槽工程を改良したことで、上槽後に行なっていたろ過の工程が不要になった。そのため、日本酒製造に要する日数も短縮され、原価も下がった。

以上により、今まで以上の高品質の日本酒を搾り出すことが可能になり、「品質の高い」という当社の強みをさらに強化することにもつながった。

■今後の課題・展望

中期的には通年醸造できる環境の整備を目指す

「無ろ過・生・原酒」をキーワードにした今回の設備投資で、若年層が求めるフレッシュな日本酒を提供できるようになり、消費者や販売店から高い評価を得ている。新市場の開拓で従来の商品の売上にも好影響がでるなど相乗効果も生まれているようだ。

溝上社長は、良い酒づくりを目指し、毎年改良や改善といった新しい変化に挑戦している。今回の設備投資もその一つであろう。中期的な目標としては、年間通して醸造できる蔵を作りたいと考えている。蔵全体を冷蔵庫にすれば、一度に造らなくても済むため在庫が減るし、雇用もしやすい環境が整う。また、いつも新しい酒を提供できるなど、多くのメリットが見込める。良い日本酒を造りたいという溝上社長の思いは年々高まっているようだ。



◀ 新型藪田式自動圧搾機の圧搾板とろ過板



溝上 智彦 社長



企業概要

会社名 溝上酒造株式会社
住所 福岡県北九州市八幡東区景勝町1-10
代表者 溝上 智彦
連絡先 093-652-0289
資本金 3,000万円

創業 弘化元年(1844年)
事業内容 清酒製造業
従業員数 5人
ホームページ <http://www.sake-tenshin.co.jp/>