

合名会社 丸正酢醸造元

ものづくり技術

小規模型

老舗の伝統技法と機械化の組み合わせにより 醸造酢の生産性向上を図り、海外輸出を促進

事業
内容

業歴約140年を有する酢醸造の老舗メーカー 長年守り抜かれてきた古式醸造酢の“味わい”

かつて、那智勝浦の土地には醤油・味噌・酢を作れる醸造所が無く、醸造品の大半を伊勢から仕入れていた。そこで、同社の創業者が、那智の滝と同じ水源である豊富な伏流水を活かした酢の製造を1879年(明治12年)に開始し、以来140年近くに渡って酢の製造を手掛けてきた。

主な製品は、醸造酢(もち玄米を原料とした「那智黒米寿」、酒酢、米酢)、調味酢(寿司酢、三杯酢、昆布黒酢など)、ボン酢である。商品は、和歌山県内を中心に流通しているほか、百貨店や自然食品をメインに取り扱う小売店な

ども販売されている。自社サイト経由でのネット販売も行っており、食にこだわりを持つ人達が同社製品を買い求めている。

製造面では、熊野杉の古木で作られた木桶で、500日程度、長い月日と手間をかけて醸造熟成貯蔵している。菌だけの力で発酵させる手作りの古式醸造酢である。原料は自然のものを選び、熊野川沿いの自家田などで低農薬栽培した最高品質の原料を使用している。長年守り抜かれてきた古式醸造酢の味わいが、同社最大の強みである。

補助
事業

製造工程の一部機械化への葛藤を超えて お客様の要望に応えることを優先

2007年(平成19年)に、初めて出展したモンドセレクションで100点満点中95点以上の「最高金賞」を受賞。この受賞が一つのきっかけとなり、同社の製品がテレビや雑誌などのメディアに取り上げられる機会も増え、有名百貨店や通信販売などの日本国内はもちろん、海外からの引き合いも増加した。現在では、海外輸出が年間売上の15%程度を占めるに至っている。

海外輸出の増加に伴って、一度に大量の注文が入ることが多くなったものの、手作業にこだわった古式醸造法で酢を製造しているため、まとまった数量を期間内に納めることは難しい状況にあった。醸造の仕込みに関しては、木桶を用いて手作業で行うことが同社の強みである味と品質につながっているため、今以上に醸造工程の生産効率を向上させることは難しい。味と品質を維持したまま生産効率を高めるために唯一手をつけられるのが「圧搾(もろみしぼり)」の工程であった。

これまで手作業を大事にしてきたため、圧搾の工程を機械化することに対して抵抗感もあったが、「お客様の要望に応えることが大事」との思いから、機械設備の導入に踏み切った。今回の補助事業では、もろみから酢を搾りきるための自動圧濾圧搾機を導入し、圧搾工程の短時間化を狙った。



合名会社 丸正酢醸造元

代表社員 小坂 晴次

〒649-5331 東牟婁郡那智勝浦町天満271

TEL: 0735-52-0038 FAX: 0735-52-6551

URL: http://www.marusho-vinegar.jp

〈業種〉食酢製造業

〈創業〉1879年5月

〈従業員〉10人

成果

生産スピードの飛躍的な向上 微調整を繰り返し、納得のいく味に仕上がる

従来の圧搾作業では、創業当時から使用されている「しぼり槽(ふね)」を用いて、すべて人力で1日に2度程度、適度な加減で締め、酢を搾り出していた。この作業を繰り返し行い、完全に搾りきって商品の元となる酢にするまで2週間程度の時間が必要であった。

今回導入した機械設備は、空気圧による自動加圧のため、1日~2日程度で完全に搾り終えることができる。商品の鮮度が従来よりも保たれ、品質も向上した。機械設備導入当初は、余分な「えぐみ」を搾り出してしまわないかという心配もあったが、半年程度、微調整を繰り返すことで納得のいく味に仕上げることもできた。

そのほか、生産スピードが飛躍的に向上しただけではなく、もろみから酢を回収する際の回収率も向上している

という。また、夏場も2日程度で搾り終えるようになったため、暑さによる味の変化も気にせず済んでいる。生産効率・品質が向上し、海外からのまとまった受注にも対応できる体制を整えることができた。

今後の
展開

充填工程の自動化も視野に 海外への販路拡大を狙う

今回の機械設備導入を通して、「手作りへのこだわりが過ぎるのはよくない。お客様に滞りなく提供できることが大事である」と、代表の小坂晴次氏は語る。今後は、できあがった酢を瓶詰めする充填工程の自動化も検討している。充填工程の自動化により、品質を維持したまま輸送することも期待できるようだ。

販売面では、これまでの経験を活かし、ヨーロッパ諸国をはじめ、アメリカ・カナダ・オーストラリアなどの国々に対

して積極的に営業活動を行っていきたいとしている。展示会や商談会などで自社の酢の魅力を伝えていくつもりだ。

今後の新製品としては、すべて和歌山県産のもので搾り上げたお酢や甘酒の製造を考えている。これまで培ってきた伝統の味を保ちつつ、時代の要望に合った製品を作り続けていく。

大量生産を行う大手企業では作り出せない“味わい”に、一層の磨きをかけてほしい。

