

伝統を守り、誉となる酒造り ～生産性向上への取り組み～

邑南町商工会 経営支援事例



池月酒造(株)は、県中部広島県境に位置する邑南町羽須美地区で明治36年(1903年)に創業され、120年変わらぬ木槽(きぶね)で搾る伝統的な手法を受け継いで来られました。超軟水である天然の湧き水を引き込み、近隣の契約農家で栽培された良質な酒米で仕込まれた日本酒は、香り華やかでやわらかくなめらかな飲み口をしています。売上の6割は純米酒で占め、国内はもとより台湾をはじめとした海外へも販売しておられます。20年前より清酒製造の伝統技術を学び、令和2年に社長に就任された4代目末田誠一さんにお話を伺いました。

取り組みのきっかけは何ですか？

酒造りといえば手間暇がかかり「朝早くから夜遅くまで従事する」といったイメージを持たれますが、それを变えたくて以前から労働時間短縮や効率化に取り組んできました。多くの小売店等から引き合いがある中、製造が追いつかないという課題がありました。「洗米」や「搾り」といった工程は、機械に頼らず昔ながらの手作業で行っていますが、工程によっては効率化できるものもあります。今回、蒸米装置を導入することにより**作業の効率化**を図って生産量の増加に繋がりたいと考え、商工会へ相談することにしました。

取り組みの成果・効果を教えてください！

蒸米装置を導入した事で、これまで2時間掛かっていた工程が半分の1時間になり、1日あたりの生産量も500kgから700kgへ増やすことができました。このことから、展示会出店や取引先への営業活動に取り組み、新たな小売店との取引や台湾等への輸出拡大に繋がり、販路を拡げることができました。今後も伝統技法を守りながらも、生産性を高め多くの方に喜んでいただけるよう「酒が人に愛され、誉となる酒造り」を目指します。

どのような支援を受けられましたか？

持続化補助金での取り組みを提案いただき、申請書作成から事業の実施、実績報告まで支援いただきました。自分の考えを文章にすることは簡単そうで難しく、表現の仕方や違った視点でのアドバイスをもらいながら書類作成に取り組みました。



代表 末田誠一 さん

今回の取り組みに対して商工会から支援を受け補助金が活用出来たことで、生産コスト削減や効率化、販路の拡大に繋がりました。今後も様々な課題解決に向けた取り組みについて、商工会へ相談したいと思っておりますので引き続きのサポートをお願いします。



白枝慎吾経営指導員

末田さんは、お酒造りに情熱を持たれており、営業時にも積極的に情報収集をされています。この度、業務効率化の相談を受けて、補助金の申請支援をさせて頂きました。今後ともお力添え出来るよう支援を続けていきたいと思っております。