



とらのもん

VOL. 43

発行 全国醸造機器工業組合

〒114-0031 東京都北区十条仲原1-4-8-306

Tel 03(5948)5415 fax 03(5948)5425

e-mail zjkk@zjkk.or.jp http://www.zjkk.or.jp

2011年新春セミナー&賀詞交歓会

去る1月24日、東京日比谷松本楼において平成23年「新春セミナー」ならびに「賀詞交歓会」が開催された。セミナーでは「石川家代々の日記に学ぶ当社の販売戦略」と題して石川酒造株式会社（多満自慢）の石川社長が講演。続く賀詞交歓会には経済産業省の担当課長補佐、日本酒造組合中央会の副会長はじめ関係団体の代表などのご来賓を含め30名がつどい、「発想の転換、柔軟性を発揮して」この一年を頑張ろうと意思を新たにした。

第1部 新春セミナー



講師： 石川酒造株式会社 社長
石川太郎 氏
東京都福生市
18代当主。酒蔵の敷地内にビール工場、蕎麦屋、ピザ屋を有す

《講演の要旨》 石川家代々の日記に学ぶ当社の販売戦略

- ▽石川酒造は、明治14年に熊川の地に酒蔵を建て、以来これらの土蔵に様々な歴史を刻んできた。昭和8年から現在の「多満自慢」の商標を使用しており、これからも新しい酒造りの可能性を追求していく。
- ▽当社の企業理念は、「人が生きていくには誇りが必要である。誇りのない人生は生き甲斐もない。誇りは人生に活力を与える。石川酒造は地域の誇りとなり、地域に活力を与えたい」
- ▽当社の清酒製造業は約120年、家系は約400年、当主の日記は250年続いている。
- ▽当主は時代背景により、それぞれ役割がある。
石川家に例えると、酒造業開始後、「変革（チェンジ）」、「挑戦（チャレンジ）」、「充電（チャージ）」を繰り返し、現当主は充電期に当たる。
- ▽変革期の当主は、「時代が混とんとする様相にあり、次19代当主の一郎太（現在6歳）は大変な時期だろう」と予測。
- ▽日記による経営哲学は、「お金は器である。心、気持ちを入れる器である」
- ▽当主には借金と返済、事業拡大の役割を担う巡りあわせにあるが、お金に対し、常に真摯・誠意・感謝がなければならない



第2部 「賀詞交歓会」

厳しい環境だが、人のせいばかりにしておれない。

我々も、発想、柔軟性に欠けるところがあると反省している。本年は、関連業界、組合員の皆様にも即応できる柔軟性を発揮していきたい。



当組合 藤原理事長

日本の製品の品質に対する国際的な評価は高い。日本の良質なコンテンツを海外に売っていこう。機器組合の皆様のアイデア等を期待している。



経済産業省産業機械課
金澤課長補佐 (来賓挨拶)

酒造組合の伝統産業は、皆さんの先端技術によって造られている。昨年11月の単月で久々に前年比プラスに転じた。これをばねに日本酒・本格焼酎の需要開発に知恵をしばって、皆様方の技術をもっと使っていけるよう取り組んでいきたい。



日本酒造組合中央会
岡本副会長 (来賓挨拶)



関東醸造用品組合 北村理事長

海外で日本酒が売れており、海外で日本酒を創る動きがすすんでいる。一緒に頑張りましょう (乾杯挨拶)



懇談。話が弾み交流が！



石川酒造社長さんが宴会芸を披露。会を盛り上げてくれました。

当組合 喜多副理事長 中締め

「伝統により日本酒で高らかに乾杯三唱」！！！！



ユーザー業界情報 (業界新聞に見る)

醸界タイムス

2011年(平成23年) 2月4日 金曜日

(毎週金曜日発行)

清酒輸出 前年比 15%増

昨年の清酒輸出先トップ10

輸出上位国	輸出数量		金額	
	数量	前年比	金額	前年比
1 アメリカ	3,705	103.7	3,172	105.2
2 韓国	2,590	132.6	1,165	140.7
3 台湾	1,639	118.7	502	120.5
4 香港	1,436	109.8	1,259	122.9
5 中国	625	128.7	364	152.8
6 カナダ	484	103.8	226	113.8
7 シンガポール	360	95.3	309	111.0
8 ドイツ	314	118.4	129	126.2
9 イギリス	301	99.6	201	111.3
10 ブラジル	270	105.2	87	125.6

(注) 輸出数量をもとにランキング(単位: ㎏、百万円、%)

2010年間の清酒 0 ㎏で前年の1万194 輸出数量は、1万3,707 9 ㎏に比べて15.2%増

上位アジア2ヶ国増

財務省貿易統計によると、昨年1年間に輸出された清酒の数量は、1万3,707 ㎏で2009年間に比べて15.2%の大幅な増加となった。2002年以来、9年連続増加してきた清酒の輸出は、昨年4.9%の減少となったが、ここへきて世界の景気が持ち直してきたことから、2010年は増加に転じた。2008年と比べても13.3%増と、過去最高の数字を記録した。

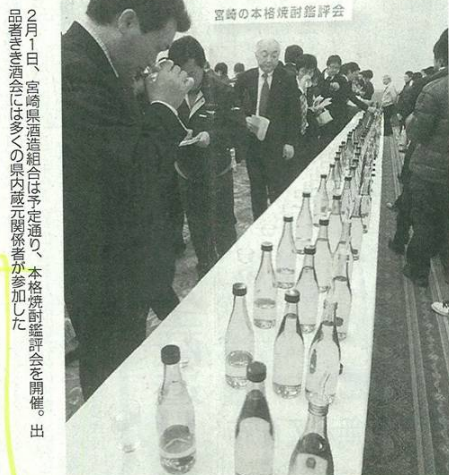
数量、金額とも過去最高 韓国好調33%の大幅増加

昨年1年間

大幅な増加となった。金額ベースで見ると85億円となり、前年の71億8,400万円に比べて18.3%の大幅な増加を示し、金額ベースでも過去最高となった。輸出先上位国を見ると1位はアメリカで3,705 ㎏(3.7%増)、2位は韓国で2,590 ㎏(32.6%増)、3位は台湾で1,639 ㎏(18.7%増)、4位は香港で1,436 ㎏(9.8%増)、5位は中国で625 ㎏(28.7%増)と、上位5カ国はすべて前年を上回った。地域別ではアジアが好調で、韓国向けの輸出は

新燃岳噴火

焼酎蔵への影響は皆無 物流面でも懸念解消



2月1日、宮崎県酒造組合は予定通り、本格評議会を開催。出品者も会場には多くの県内蔵元関係者が参加した。

宮崎の本格評議会

32.6%増、中国は28.8%増と、びを記録し、アメリカと7%増といずれも高い伸びを示した。特に韓国は500 ㎏も増えた。ここ一昨年に引き続き高い伸びを記録する可能性も高い。

金額ベースでは、アメリカが3億7,200万円、香港が1億5,900万円、韓国が1億6,500万円、台湾が5億1,000万円、中国が3億6,300万円となり、5カ国全てで前年を上回った。昨年1年間の清酒輸出は数量、金額とも一昨年の数字を大幅に上回った過去最高を記録。10年前の輸出数量と比較すると約2倍にまで膨れ上がり、韓国は30倍と大きく増加。地理的にも有利なこともあり、今後さらに大きなマーケットに成長するのではないかとの期待を寄せる蔵元も多い。



発行所 醸界タイムス社
大 阪 〒530-0003 TEL(06)6450-0570
大阪市北区堂島 1-2-2
東 京 〒105-0004 TEL(03)6459-0113
東京都港区新橋 5-6-4
中 部 〒455-0007 TEL(052)651-1597
名古屋市港区南十番町 4-1
中 国 〒730-0803 TEL(082)234-1086
広島市中区広瀬北町 1-26-107
四 国 〒761-8032 TEL(087)882-2469
高松市鶴町 2021-12-2-205
九 州 〒860-0082 TEL(096)276-8585
熊本市池田 3-3-3-3 1
アドレス http://www.jyokai.com/

品質を誇る
広島酒



キ レ イ
広島・西条

酒類製造免許場数等

調査時点：平成22年3月31日

酒 類 の 種 類 等	免許場数	左のうちの試験のための免許場数	製造場数	製造者数	蔵置場数
酒	1,906	96	1,761	1,831	412
合 成 酒	74	15	3	59	163
連続式蒸留焼酎	114	21	32	86	203
単式蒸留焼酎	885	84	379	820	376
み り ん	108	22	30	91	177
ビ ー ル	285	50	195	230	194
果 実 酒	429	119	247	369	244
甘 味 果 実 酒	366	72	12	310	234
ウ イ ス キ ー	76	22	8	42	195
ブ ラ ン デ ー	124	43	4	92	200
原料用アルコール	107	16	11	89	164
発 泡 酒	2,004	66	35	1,835	360
そ の 他 の 醸 造 酒	2,073	99	207	1,940	351
ス ピ リ ッ ツ	2,489	100	26	2,263	471
リ キ ュ ール	2,215	102	135	2,021	424
粉 末 酒	13	11	2	7	139
雑 酒	2,194	73	2	2,026	375
合 計	15,462	1,011	3,089	14,111	4,682
各酒類を通じたもの	3,089	221	-	2,838	571

1. 「免許場数」欄は製造免許を付与している酒類の品目の異なるごとに掲げている。
2. 「製造場数」欄は複数の品目を製造している場合には製造数量が最も多い酒類の品目に掲げている。
3. 「製造者数」欄は、製造者が免許をうけている酒類の品目の異なるごとに掲げている。

製造方法別製造数量の推移

区分	年度	17	18	19	20	21	前年比
純米酒		49,322	51,451	49,844	49,248	47,882	97.2
		(9.4)	(9.8)	(9.9)	(10.0)	(10.2)	
純米吟醸酒		24,753	27,174	26,950	28,041	25,703	91.7
		(4.7)	(5.2)	(5.4)	(5.7)	(5.5)	
吟醸酒		24,227	25,205	20,946	21,691	18,303	84.4
		(4.6)	(4.8)	(4.2)	(4.4)	(3.9)	
本醸造酒		68,182	70,616	66,188	57,094	55,942	98.0
		(13.1)	(13.5)	(12.4)	(11.6)	(11.9)	
特定名称酒計		166,486	174,445	163,928	156,074	147,829	94.7
		(31.9)	(33.3)	(32.6)	(31.6)	(31.5)	
特定名称酒以外の清酒		355,795	349,847	338,593	337,562	321,549	95.3
		(68.2)	(66.7)	(67.4)	(68.4)	(68.5)	
合計		522,281	524,293	502,521	493,636	469,378	95.1

アルコール分 20 度換算、○ 内構成比、単位：㎏

平成21年度
純米酒の製造場数は増加



食品産業新聞にみる「醸造機械業界動向」／平成21BY清酒製造状況

食品産業新聞

2011年1月20日(木曜日)

(4)

少量多品種、省エネ対策が鍵

メンテナンスや保守契約は順調

期待される海外普及
東アジアで引き合い活発化

醸造機械・資材市場は、安定的なメンテナンス需要はあるものの、最近の消費不況を背景に更新需要の先延ばし傾向が一部で見られ昨前半から受注環境が厳しくなっている。それでも清酒や醬油など一部の好調な醸造メーカーは大型投資に着手している。また国内の醸造市場の伸び悩みをカバーするため、醸造関連以外の異業種や世界的な日本食ブームを背景に海外への輸出に一定の動きが出ている。

(橋本、飯塚)

醸造業界の機械・資材の更新動きを概観する。日本酒は相変わらず需要の減少が続いているが、普通酒の減りが大きい反面、純米酒などの特定名称酒は善戦しており、これに焦点を絞った小型発酵タンクや洗米浸漬装置、蒸米用の新蒸気システム、瓶詰機など少量多品種製造用の機械・施設の動きが順調だ。またタンクのリニューアルなどを計画的に行う酒蔵も多くなっている。機械メーカーとしては、需要減少の中で更新需要の先延ばしなどが起きており、こうしたメンテナンスや保守契約などに期待を寄せている。

焼酎関連は本格焼酎のブームは一段落したこと、増産目的の新設はほとんどなくなっている。実際には日本酒と同様に老朽化した施設の更新需要が中心となる。また数年前に導入した大型機械のメンテナンス需要が活発化している。

ビールは大手に集約されている中で、各社が計画的な施設増強を図っており、現状では計画の延期等の影響は少ないようだ。ウイスキー、ワインなど洋酒関連では多少の動きが出ている。

醬油関連も需要減退が続いているが、清酒と同様に少量多品種生産の傾向が強くなっ

新春醸造技術特集 4～6面

ている。これに加えつゆ・たれ等の醬油加工品へのシフトが見られる。小型の瓶詰め機などの提案が効果を上げている。また、中小メーカーではコンクリート槽からのタンク更新需要が期待される。一部では更新が行われているが、不況感の影響で先送りの様相が散見される。

いずれにしても各業界共通の傾向として、少量多品種への対応、さらに環境問題への関心が高まる中で省エネ対策が求められている。

また、醸造関連以外の飲料や給食、化粧品などの異業種に対し、既存の機械、あるいは若干の改良で需要をつかむ動きが出ている。アイデアと技術力の見せどころでもある。

期待される海外普及について

では中国・韓国など東アジアでは引き合いが活発化している。また本邦メーカーの海外生産拠点での生産増強の動きがある。これは確実に実需につながっている。

全国の有力機械・資材メーカーのトップインタビューを以下に掲載する。

「アメリカで見た日本人魂」

縁あって私はニューヨークで日本食レストランを経営し成功しているある方と知り合い、この度訪問してきました。そこで見たのは、髪の毛の色も目の色も違う人たちが愉しそうに語り合い、寿司を楽しみ、日本酒を味わう姿でした。この店の経営者は徹底して寿司の素材を厳選し、創意工夫をしながらも伝統的な日本の寿司を頑なに守り、店を出す日本酒はこちらも徹底して吟味されたものしか提供しません。(ご本人はテイスティング程度しかされませんが)メーカーの情報にも詳しく、国内の寿司店でもここまでのグレードの店はちょっと探すのが難しいのではないだろうかと思えました。単価は決して安くありません(恐らく一人2万は下らない)しかし、、、連日ほぼ満席で、恐らく2回転はすると思われます。そのような店舗が3店舗あるのです!

常連さんの中に、お年を召されたご婦人がいらっしゃるそうです。(もちろんアメリカの方)その方はお店に来られると、本当に美味しそうに「日本酒を満たした盃に口を運ばれ」て日本酒を味わうのだそうです。

それだけこのお店で出すお酒の品質が確かであることは言うまでもなく、お店そのものが醸し出す雰囲気、料理の質にお客さまが病みつきになってしまうのでしょう。

「忘れられた日本の心」を遠く離れた地でしっかりと感じたひとときでした。