



経営探訪
Management Report

小玉醸造 株式会社

味噌・醤油、そして清酒の醸造元として 伝統を守りながら発展を目指す

県外、そして海外へ。
代々受け継いだ醸造製品と
新しい技術で飛躍を狙う。

潟上市飯田川にある味噌・醤油、そして清酒の醸造元である小玉醸造株式会社。明治12年(1879年)に創業した老舗醸造元であり、秋田県民にとっては味噌や醤油で、日々の食卓を支える存在でもある。3年前に勃発した新型コロナウイルス感染症は、飲食業界に暗い影を落とし、小玉醸造も同じくその影響を受けた。コロナ禍を経て、現状や今後の課題などについて小玉真一郎代表にお話を伺った。

味噌・醤油から始まり、 清酒の醸造も行う老舗

小玉醸造株式会社は創業者の小玉久米之助が醤油・味噌の醸造を手掛けたことが始まりだ。大正2年(1913年)には酒造業をスタート。地域で最も親しまれている名峰にちなんだ銘柄「太平山」を代表銘柄としている。米、大豆、小麦といった原料を微生物の力を借りて仕上げる技は蔵人に代々受け継がれ、手間のかかるこだわりの手法でつくられた商品は県内外に多くのファンを持つ。

コロナ禍以前、日本酒は同社の売上の約5割を占めており、その中でも飲食店を通じた消費、いわゆる業務用の売上が非常に大きかった。しかし、コロナ禍により休業する飲食店が相次ぎ、

業務用の出荷量は激減。同社にとって一番の稼ぎ頭を突然失った形になったが、「味噌・醤油に助けられた」と小玉代表は振り返る。

「宴会などを専門に行うような飲食店は、休業からそのまま閉業したところも多く、現在も回復はしていません。うちには酒のほかに味噌と醤油がある。味噌と醤油は業務用がなく、ほとんどが家庭用で売上には特に影響がありませんでした。コロナ禍を支えてもらったと思っています」。

クラフトジンの開発・販売と 輸出を強化する動き

令和5年、小玉醸造は新たに取り組んだジャンル「クラフトジン」で、東京ウイスキー&スピリッツコンペティション洋酒部門GIN(ジン)カテゴリーで、金賞を受賞。従業員から企画が出された商品だという。

きっかけは、古くから付き合いのある、鹿角市大湯の酒飯店からの提案。そこに、現場からやってみようという声が上がった。大湯のクロモジと白樺の樹液を使ったクラフトジンで、秋田県醸造試験場の杉本勇人先生の協力を得て、製造担当と営業担当が3年ほど掛けて開発した。

限定900本はあっという間に完売。次は増産を予定している。県外や海外からもクラフトジンの引き合いがあるという。小玉醸造ではコロナ禍前から日本酒の輸出にも力を入れており、着実に輸出量を増やしている。「市場が大きい分、努力すればするほど効果を実感できる」と小玉代表も意欲を見せる。



クラフトジン「岑(ぎん)」を開発した製造次長の小玉智之さん。80パターンにも及ぶさまざまなブレンドを試した。



①女性の若手蔵人も活躍中。秋田県立大学を卒業し、酵母の培養などを担当している。
②赤レンガで造られた外観が印象的。広大な敷地には清酒と味噌・醤油の蔵が立ち並び、歴史の重みを感じさせる。

輸出先はアメリカやカナダ、香港や上海などで、特にアメリカでは高価格帯の純米大吟醸などが人気だ。

人口減少による課題も 伝統を守る蔵元の気概と誇り

現在、清酒の売上構成比は県内が7割、県外が3割となっている。今後、人口減少が進んでいくことを踏まえ、県外、特に首都圏の飲食店での取り扱いを増やすことが必要だと考え、飲食店の卸問屋への営業を強化する方針だ。

現在社員数は44名。特に製造の人手が足りておらず、人材確保も今後の課題だ。

「募集してもなかなか応募がなく、県内だけにとどまらず、大手の採用サイトに掲載してエリアを広げて求人活動を行っています。以前は味噌・醤油・清酒を専任担当で製造していましたが、今では兼務してもらうなど業務の分担を見直し、伝統的な製法を守りながらも、生産性を高める工夫を凝らしています」。

人手不足をAIやロボットで補うことも技術的には可能かもしれない。しかし、人の手で醸したものをお客様に提供したいという、老舗醸造元の気概と誇りがそこにある。



小玉醸造 株式会社
代表取締役 小玉 真一郎

〒018-1504
潟上市飯田川飯塚字飯塚34-1
TEL.018-877-2100 FAX.018-877-2104
<https://www.kodamajozo.co.jp/>

©業務内容 味噌、醤油、日本酒などの発酵食品の製造