

## [GRAPEVINE]

## 山梨でもう13年、まだ13年

アサヒビールワイナリー株式会社 代表取締役社長 渡辺 唯史

甲府盆地の東縁部、峡東地区に位置する一宮町。春には桃の花があたり一面を覆い、夏にはその果実が収穫される。そして、秋にはぶどうの果実が実り、ワインづくりの季節となる。

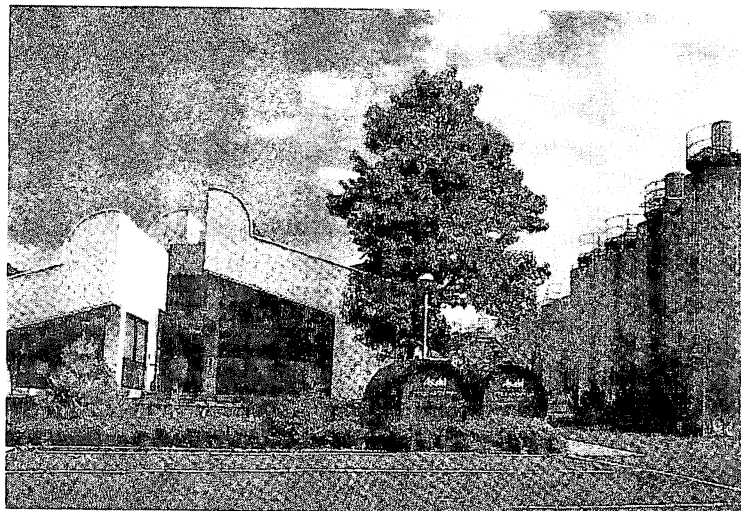
アサヒビールワイナリー株式会社は、1988年7月この地でスタートした。突然降って湧いたわけではない。昭和初期に山梨県内に約3000場あったワイン醸造場の一つが、第二次世界大戦中に企業合同が推進されて共同組合となり、さらに戦後の法人化を経た歴史を引き継いでいる。

ワインとワイン関連商品およびこれらの諸情報を提供することを通じて人々のより豊かな、より楽しい食生活へのお手伝いをする非常に広い範囲のワイン産業の中で、当社は「うまいワインをつくる」を追求している。

## &lt;スタートの頃&gt;

商品としてのワインづくりは、商品設計、原料果実の栽培、販売容器・栓・ラベルなどの資材の作成、生産設備の制作、原料・資材・設備を用いた醸造・パッケージング等々多くの技術的要素の上に成り立ち、これらの技術・技能の集大成が商品の出来映えとなる。それは構成要素のレベルによって決まってくる。

スタート当時、商品設計について発売元のアサヒビール社と協議を重ねるとともに、業務活動の焦点を「安全で衛生的な商品づくり」に絞ってレベルアップに取り掛かることにした。特に、製造場内に侵入してくる雑菌の増殖防止と排除のため、ワインの冷却や濾過、設備の洗浄と殺菌等に注力した。主要施設はもとより、ロータリーヴァキュームフィルターなども、もっぱら見えない内部の洗浄についての改善に製作メーカーと時間を費やした。社員の醸造・パッケージングのスキルアップも商品全体のレベルアップのために重要な課題であったが期待に応



えてくれた。ぶどう果実に関する情報や栽培技術の空洞化を防ぐために場内に試験圃場を設け、他の多くの技術的要素は固有技術を持っている専門家をお願いすることとした。

## &lt;お客様に技術力を鍛えられた&gt;

商品をつくるには、どこかの時点で腹をくくらなければならない。楽屋でネタを練りに練り稽古を積んでも、ウケるかどうかはお客様次第である。その上、樽から汲んでその場で試飲してもらうとは異なり、お客様に飲まれるまでには相当の期間が想定されるのであるから。「石橋を早めに数多くたたいて、速く渡る」ことにし、「いまのうちになるべく多くの失敗を経験するように」と社員に要請した。失敗は経済的にも精神的にも消耗するし、致命的なダメージは避けねばならないが、若い時の方が生長してからの時より軽くて免疫力がつくと思った。

私を含めて技術的に未熟であったこともあり、要請したとおりに貴重な経験をした。幸いに雑菌の混入によるものは無かった。生じた問題一つ一つについて、社員は執念深く原因を調査し、予知法と防止策を確立してきた。市場に出すことで多くの情報を得られ、お客様により当社の技術力は鍛えられ、向上してきた。

＜お客様の風土色豊かなご質問も貴重な情報に＞

ワイナリーに来場されるお客様のご意見は直接得られる貴重な情報である。「ぶどうは洗うのですか。」と質問された経験を私以外にもお持ちの方がいらっしゃると思う。イチゴ狩りやぶどう狩りなどで自分で摘み取り賞味する特殊な場合は別として、日常生活で購入した果実を皮ごと食べたり加工する時には、洗って水切りするとのことである。O-157事件以来その傾向は強くなったようである。雨量が比較的多く水が豊富な日本。ワインは風土に根ざした飲み物と言われているが、飲まれるお客様の食品衛生上の思考・行動パターンも風土に根ざしているのかもしれない。「水が入るとせっかくの成分が薄まる」「果実に付着している微生物が独特の風味を与える」など造り手の言い分はあるものの、貴重なご質問である。

早速、果実洗浄機を製作して仕込みラインに組み込み洗ってみることにした。実作業では一滴たりとも混入させないようには水は切れないが、果実に付着している雑菌は明らかに減少する。果実由来の微生物の活用は低下するが、酒母入れ前の亜硫酸添加量を減少させる有効な手段の一つとなっている。

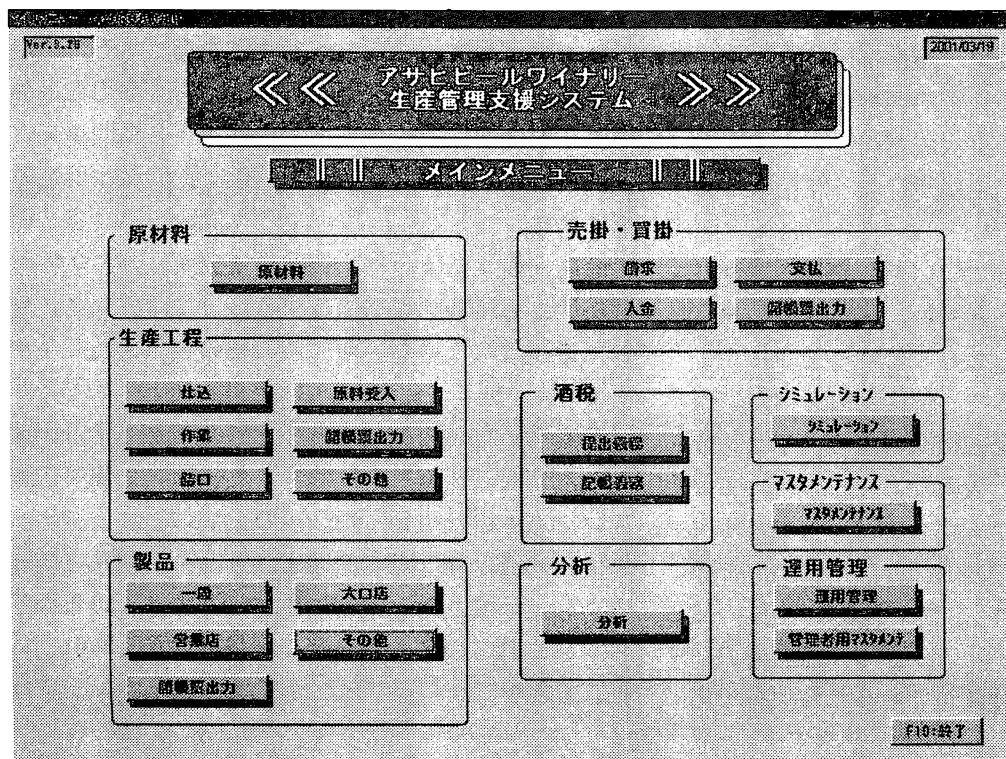
＜人の重要性の高まり＞

設備の自動化をはじめとした生産技術の進歩とそ

の導入は直接的に私達の生産活動に変化をもたらしてきた。さらに、最近のIT技術の進歩が情報の流れに変化をもたらした。誰もが情報の発信者となると同時に自分に必要な情報は自分で取るのがあたりまえになってきた。上司が自分に必要な社内の情報を一々部下の報告に頼ってはいは遅れるし、部下の仕事の邪魔をしかねない。報告を待つ間イライラするのも精神衛生上良くない。

そこで、醸造、パッケージング、物流、販売、品質管理分析等の社内業務でのデータをデータベース化し、社内LANに組み入れて共有・活用するシステムをつくりあげた。各人の机の上にはパソコンがあり自分に必要な情報は自分で取る。これにより、事務処理、品質管理および原価管理の業務・情報入手がより正確に、より効率的に行えるようになった。

(原材料・製品の受払、商品別原価、売上状況、売掛・買掛状況、製造ロット毎の履歴などの把握や酒税事務の諸帳票・申告書の作成等々) システムづくりをすべて他人に任せては必要な情報は得られない。経営層から一人一人の社員まで自分に本当に必要な情報とは何かをあらためて見直す機会となり、また、システム全体がスムーズに運用されるためには否応なしに情報の発信・入手を行う者全員が必要最低限のスキルを身につけざるを得なくなり、結果として社員の能力が向上した。



エレクトロニクスの進歩は生産システムや情報システムに変化をもたらし、今後も進化してゆくであろう。しかし、便利で速くなる一方で実際の現場と人との距離が遠のいたり、孤独で冷めた時間が長くなりかねない。五感を駆使して情報を解釈できる感性豊かな人の重要性が高まる。ASEVのセミナーや総会をはじめとしてふれ合いのある熱い交歓の場が益々貴重になるもの

と思われる。

### <これからも>

当社がスタートしてから13年。その間、ワインの市場は大きく拡大した。価格も手頃になり、家庭でも気楽にワインが楽しめるようになった。全体の流れは一言ではそうだが、お客様のワインに求めるものは必ずしも同じではないし、変化する。自社の核となる技術的要素をベースに商品を作り、訴求して選択していただくことになる。当社は、「安全で衛生的なワインづくり」のために培ってきた醸造・パッケージング技術をベースに原料果実など他の技術を組み合わせて「うまいワインをつくる」を今後も追求してゆく。