

## ■ 令和4年8月17日 経済労働委員会県内調査

### 1 梅乃宿酒造株式会社（葛城市寺口27-1）

【調査目的】酒蔵の新築拡充移転と会社の概要について

【調査概要】

新築酒蔵等の施設を見学した後、概要説明を受ける。

<説明の概要>

○梅乃宿酒造の概要

- ・梅乃宿酒造は、明治26年創業。今年創業130周年だが、奈良県の酒造会社は、500年～600年続いているところも多く、梅乃宿酒造はまだ歴史が浅い。
- ・売上の80%がリキュール、20%が清酒。
- ・梅酒には、奈良県産（五條・西吉野）の梅のみを使用している。
- ・現在26カ国に輸出している。売上上位は、順にアメリカ・台湾・中国・香港。海外売上が売上全体の30%を占めている。3年を目処に、輸出売上の比率を50%まで引き上げることを目指している。

○酒蔵の新築拡充移転について

- ・今回の酒蔵の新築拡充移転は、構想10年で計画を実現させることができた。
- ・古い蔵では、半径500m以内の場所に、本社機能・日本酒蔵・梅酒蔵・物流センターが点在していた。梅酒棟から約500mの長いパイプを通して瓶詰め棟まで流し、さらに瓶詰め棟から物流センターまではトラックで運ばなければならなかった。人手も労力も非常にかかっており、出荷までの作業効率が非常に悪かった。
- ・蔵を新築移転するにあたり、全てを1箇所に集中させた。出荷までロスなく作業ができるよう、瓶詰め工場を日本酒棟と梅酒棟の間に配置する等の工夫をし、物流センターも同じ敷地内に併設させることで、無駄な動きがなくなり、作業効率が飛躍的に上昇した。
- ・新しい蔵では、ステンレス製の大きなタンクを導入した。これにより、梅酒の製造量を安定させることができる。
- ・空調設備を整えた。日本酒は冬に製造するのが一般的だが、空調管理により、年間を通して製造できるようになった。製造量の増加が見込まれる。
- ・蔵の敷地面積も1.5倍となったことも相まって、移転してから製造量は1.5倍となった。
- ・出荷棟も空調管理・冷蔵設備を整えたことで、製造量の増加に加え、品質向上も見込まれる。
- ・現在は、8：30-17：30で製造しているが、今後は輸出増加を見越し、交代制で朝昼晩と製造できる体制の構築を目指している。

○観光戦略

- ・新築酒蔵は、観光客誘致にも力を入れている。
- ・旧の蔵は住宅地にあったため、近くに観光バスを止めることができなかった。
- ・新しい蔵では、観光バスが3台ほど駐車できるよう、スペースを確保した。さらに駐車台数を増やせるように対応している。
- ・近くに、「道の駅かつらぎ」やインターもあり、県外からも車で来てもらいやすい立地を生かし、奈良南部の玄関口としての役割を果たせたら、と思っている。
- ・問題点は、最寄り駅から遠く、車以外の交通アクセスがあまり良くないこと。
- ・駅から遠くても、「奈良県に行ったら梅乃宿に行きたい」と思ってもらえるような施設にすべく、これからも第二工期、第三工期と進めて行く予定。
- ・出荷する商品を製造する蔵とは別に、見学専用のエリアを設けた。
- ・近年、体験型観光の需要が高まっていることから、お子さんでも楽しんでもらえる、梅の

シロップ作りのワークショップを実施する等、体験にも主眼を置いた企画を実施している。

#### <質疑応答>

Q：輸出するにあたり、国によって嗜好は異なると思うが、国・地域によって販売する商品を分けているのか。

A：・ラベルは基本的には日本国内と同じものを使用している。国によって表示のルールがある場合は、それに従っている。

・嗜好は世界各国異なるが、日本の味が気に入られて海外でも人気が出るという面もあるため、基本的に日本国内で販売しているものを輸出することが多い。

もちろん、その国のトレンドに合わせたオリジナル商品を販売することもある。

・アジア圏では基本的に日本国内と同じものを販売しているが、ヨーロッパ圏では規制や酒税の関係で、アルコール度数を調整する場合もある。

Q：梅乃宿酒造と奈良県版ジェットロとの関係についてお聞きしたい。

A：・25年前から輸出を行っているが、当初はジェットロが開催する日本市等に参加し、現地のバイヤーとマッチングしてもらっていた。

・今でも、新しい国へ進出する場合は、ジェットロが開催する日本市等に参加し、そこでその国での販売が成功するかを判断している。

Q：地元のイオンで、梅乃宿酒造の商品が販売されているのを見たことがあるが、全国のイオンでの販売エリアを教えてください。

A：奈良県内のイオンでは販売しているが、大手スーパーには基本的に卸していない。販売戦略として、値崩れを防ぐために、信頼できる決まった店舗にのみ卸している。そのため、原則として専門店や旅館、飲食店等のみでの販売となる。



## 2 大和野菜研究センター（宇陀市榛原三宮寺125）

【調査目的】大和野菜研究センターの概要について

【調査概要】

概要説明を受けた後、畑やビニールハウス等の農業試験場を見学。

<説明の概要>

○大和野菜研究センターの概沿革

- ・昭和47年 農業試験場 高原分場として開設
- ・平成12年 高原農業振興センターに改称
- ・平成26年 大和野菜研究センターに改称

大和高原地域の特産品の開発に取り組んでいる。

○施設の概要

- ・ 標高 350m
- ・ 用地→畑・水田：25,588㎡、その他：25,632㎡
- ・ 建造物→本館、付属施設、温室

○主な研究課題

- ・ 大和野菜の機能性を向上させる生産技術の開発  
→機能性表示食品につながる可能性があり、目の保護に有効とされている、ホウレンソウのルテインについて重点研究を行っている。
- ・ 大和高原地域に適した野菜の検索
- ・ 特産野菜の安定生産技術の開発
- ・ 宇陀地域に適した薬草の栽培技術の開発
- ・ 遺伝資源保存（ジーンバンク）事業  
→大和野菜を中心に、1000種余りの遺伝資源の収集・保存をしており、種子提供も行っている。
- ・ イチゴの無病苗育成・供給事業  
→イチゴ産地から離れており、病害汚染の恐れがないことから、昭和50年に開始された事業。  
→大和野菜研究センターで作成した親株を、翌年に増殖協議会の中央網室で二次増殖させ、さらにその翌年に増殖協議会の地域網室で三次増殖させたものを、やっと生産者へ配布することができる。実際にセンターが作成する親株の数は少ないが、県内イチゴ産地を支える極めて重要な仕事。

<質疑応答>

Q：技能労務職員（会計年度の技能職含む）は、どのような経歴が多いのか。

A：・NAFIC なら食と農の魅力創造国際大学校・アグリマネジメント学科の前身である、奈良県農業大学校の卒業生がほとんど。年齢構成は大半が50代。

Q：農業系学部への勧誘は行っていないのか？

A：研究員の募集については、学生課へ働きかけたり、OB・OG を駆使しての勧誘活動を行っている。これにより、毎年一定数の研究職員を確保している。

