



企業訪問レポート

樽づくりを通じて世界を変えていく

有明産業株式会社 京都府京都市伏見区

有明産業株式会社は、国内唯一の洋樽専門メーカー。洋樽の需要が減少するなか、国内に4社あった洋樽専門メーカーも同社のみとなったが、試行錯誤を重ねる中で改めて洋樽の魅力や可能性に気付き、洋樽製造に磨きをかけた。

同社の製品は、液漏れが少なく高品質かつ顧客の要望（多種多様な材質、木の焼き加減等）にもきめ細かく対応し、他社製品のメンテナンスもできるため、顧客からの信頼が厚い。

同社は、「日本固有の樽づくり」と「最高の水・原料・製法が揃うメイドインジャパンの蒸留酒」の二つのスピリッツ（日本の精神／蒸留酒）が融合した本物を発信し、樽づくりを通じて、業界にイノベーションを起こし、世界を変えていくことをビジョンとしている。

会社概要



会社名：有明産業株式会社
所在地：京都府京都市伏見区東菱屋町428-2
電話：075-602-2233
FAX：075-602-2220
創業：1963（昭和38）年1月
設立：1973（昭和48）年1月
代表者：代表取締役 小田原 伸行
資本金：4,000万円
従業員：35名（パート含む）
事業内容：洋樽製造販売業
URL：<http://www.ariakesangyou.co.jp>



研修旅行先にて

苦境の最中、洋樽の魅力や可能性に気付く

有明産業株式会社は、1963年に京都伏見で創業し、現在は4代目社長の小田原伸行氏が率いる洋樽メーカーである。創業当初は一升瓶の木箱を製造していたが、時代とともに業態変化を続け、1984年に最後発メーカーとして洋樽製造に携わった。

しかしその後、当時主力であった樽に関わる酒造メーカーの下請事業が10分の1に激減するとともに、わずかな売上に過ぎなかった洋樽製造事業も需要が減少し一時的に倒産の危機に陥った。

苦境に陥る最中に経営陣に入った現社長は、経営を一から見つめ直すため、自ら財務等を猛勉強。

自社の経営分析を行い、不良資産の処分等、財務基盤を立て直すうち、洋樽の魅力や可能性に気付き、あらためて洋樽製造に回帰すると決意した。

洋樽を単なる器として販売するのではなく、洋樽の特性に応じ“お酒の味わい”を提案することを始め、京都府からは、「智恵の経営」実践モデル企業（知的資産経営）の認証も取得した。



知的資産経営認証

やがて焼酎やウィスキーブームが到来し業績は回復していった。

社長は苦しかった当手を振り返り、飛び込み営業で“樽は要らん”と断られ続けてきたが、ある焼酎メーカーが初めて“自社の焼酎を絶やすことはできないから売ってくれ”と言われたことに感銘を受け、「顧客のために洋樽事業を残していきたい、そのためにも、自分の会社を潰さない」という思いが募った。「自分の会社を残すため、どうしたら自社の製品を使ってもらえるか、何が求められているか、何が自社には足りないか、をずっと考えてきた。苦境を乗り切った今でも同じことを考えている」と話す。



宮崎県宮農町の製造工場と製造した新樽

クーパー（洋樽職人）の育成

現在、「クーパー」と呼ばれる洋樽職人は、高齢化が進み、技術の継承が困難になるなか、日本で50名ほどしかいない。

このうち、会社には20代から60代までの約25名が宮崎県都農町の工場で洋樽の製造やメンテナンスに従事している。同社は経営危機の際に多くの退職者を出した経験から社員を大切にしており、特にクーパーの育成に力を入れている。

一般的に一人前のクーパーになるには約10年かかると言われる。新規で雇入れた社員をクーパーに育てようとしたが、次々と辞めていくため、中高年のベテランクーパーだけが残っていった。また、社長は職人としての経験が無いこともあり、洋樽の製造方法や工程において素朴な疑問や意見を現場に投げかけても、ベテランのクーパーにはなかなか聞き入れられなかった。

しかし、職人と頻繁にコミュニケーションを取り続け、現場の意見を吸い上げながら、従来の工法を見直すことにより、硬直していた現場に徐々に柔軟性が生まれ、生産性も向上していった。

さらに、以前は年数や段階を踏まないと任せていなかった重要な工程を短期間でローテーション化する仕組みを構築し、習熟期間の短縮化や技術の質の均一化に取り組んだ。

また、社長が職人に“やりがい”や“仕事の楽しさ”を感じてもらうために、「この有名なウイスキーは自分達で作った樽でない」と完成しない、樽づくりで世界的な賞を取れるかもしれない、



チャーリング（樽の内側に火を入れて焦がす）作業の様子

生涯をかけて誇りを持てる仕事である」とモチベーションを高めるよう声掛けを続けた結果、若者の定着率がどんどん高まっていった。

“お酒の味わい”を提案する

ウイスキー業界では、「“お酒の味わい”は、6～7割が樽で決まる」と言われている。洋樽メーカーである同社は、2つの強みを持っている。1つは熟練したクーパーともう1つは原酒と洋樽の組み合わせにより、“お酒の味わい”を提案できることである。

洋樽製造に原点回帰するなかで、洋樽は木の材質や焼き方により、様々な味を醸しだせることに気が付き、長年、“味わい”の研究を重ねてきた。

既存の蒸留所に対しては、「お客様の原酒にはこの日本の原木（檜、櫻、栗、水楢等）が最適です。その原木をこれぐらい燃焼して作った樽なら、この様な味わいになります。」というように、お客様の様々なニーズに合わせた“お酒の味わい”の提案を行っている。

また、一から蒸留所を立ち上げる起業家を中心に2年前から、無料経営サポートも始めている。今後、同社は洋樽製造のみならず原酒も含め酒づくりのトータルサポートを見据えている。

“樽づくり”を通じ、世界を変える

社長に地元・地域への貢献とは何かとうかがったところ、「地元とは、創業地や社屋がある地域はもちろんのこと日本全国が地元」と考えており、「日本に貢献したい」「日本の酒業界を活性化したい」との思いが強い。

「酒は無くても生きていけるが人生の豊かさや潤いをもたらすもの。樽をはじめ酒づくりという一つの産業を大きくすると、周りの産業や裾野も広がっていく。常識には縛られず、それぞれの分野で価値あるものを作っていくことで、業界にイノベーションを起こし、世界を変えていきたい」と語る社長の夢は無限に広がっている。

（岡村俊幸）