

味のー醸造株式会社 — THAI MIRIN FOOD CO.,LTD —

原料のもち米が豊富にあるタイに酒類製造工場を建設
タイ産原料のイメージを有機 JAS 認証でランクアップ



代表取締役 すずき 鈴木 くにひこ 邦彦 氏

狭山市にある味のー醸造株式会社は、醱酵調味料「味の母」と有機醸造調味料「酒醃」を製造販売する会社である。

同社の海外進出は、1990年にみりんの原料のもち米を求めて中国、上海の調査から始まる。1991年よりタイでの調査を開始し、1992年にタイ国現地法人としてタイ ミリン フーズを設立する。1995年にタイ国大蔵省より酒類製造販売免許取得に日本でただ一社成功し、バンコクに隣接するノンタブリー県に工場を建設する。タイ産の有機栽培のもち米を原料とした有機醸造調味料「酒醃」を製造し、タイ国内の食品工場に出荷、日本向けには中間品を輸出。狭山工場で精製・濾過、ビン詰めをして食品工場、健康自然食品、生協の3ルートで販売する。

鈴木社長にタイでのみりん工場設立までのご苦労話やみりんづくりにかける思いなどをお話いただきました。

本 社 〒350-1333 狭山市上奥富1203
電 話 04-2954-3319
ホームページ <http://www.ajinoichi.co.jp>
設 立 1952年
資 本 金 約4,900万円
売 上 高 約4.8億円 (2010年9月期)
従 業 員 39名
事業内容 調味用みりん製造販売

タイ法人 THAI MIRIN FOOD CO.,LTD
95 MU 5 PATHUM-BANGLERD.
RATNIYOM. SAINOI NONTHABURI 11150
設 立 1992年
操 業 1996年
日本人スタッフ 0名
現地従業員 約19名
電 話 02-977-6830-1
F A X 02-977-6830

酒に塩を入れ、飲む酒から食べる酒に「しおみりん」を「醱酵調味料」に変更

—まず、主力商品の「味の母」の開発の経緯からお聞かせください。

味のー醸造は、戦後間もない1952年に父の鈴木彦吉が創業した会社です。先代は、戦後がそんなに長く続くわけではない、いずれは生活が豊かになっておいしいものを食べたいという時期がくるだろう。その時には調味料が必要になると考え、米と米こうじを原料として日本酒の基となる「もろみ」を寒仕込みして、醱酵したところに食塩を加え、さらに糖化熟成（特許製法）をさせるという方法を考え出し、みりんのうまみと酒の風味を併せ持つ「味の母」を誕生させました。商品名は、家になくってはならないお母さんと料理になくってはならない調味料ということから「味の母」としました。料理に酒を使うという習慣

味の母 (醱酵調味料)

米、米こうじを原料として、日本酒の基(もと)となる「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに二段式糖化工程を経た醱酵調味料です。みりんの旨みとお酒の風味を併せ持ち、熱に強い酒精分を多く含むため、料理酒などの併用がなくても素材の持ち味を十二分に引き出し、風味、香味、旨み、てり、マスキングなどの調理効果を発揮します。長期熟成品のため品質が安定しており、常温でも変質のない醱酵調味料です。

本みりん

販売免許が必要な課税品で、もち米、米、米こうじを原料とし、焼酎、アルコールをベースに製造されます。料理によっては、日本酒、料理酒の併用が必要となる場合があります。

みりん風調味料

アルコール分はほとんど無く(1%未満)糖類、酸味料、調味料などの原材料を混合して短期間で製造された甘味調味料です。

「みりん+日本酒」の2つの効果を持つ同社の醱酵調味料「味の母」と一般に市販されている「本みりん」、「みりん風調味料」の各々の特徴

しかし、当社の「味の母」なら酒はいらず、これ一本で済みます。

おいしさにこだわって酒に塩を入れた。そして、結果的に税金がかからなかった。それが1952年のことです。そして、1958年に酒税が改正されて、塩の数量が決まりました。それは、酒に塩を入れた調味料が認知されてきたということでもあります。そして、みりん甲種、乙種と別れていたものを「本みりん」という名称に変え、税金を払わないものはみりんという名称を使えないことになります。1985年には、公正取引委員会から「しおみりん」の表示に排除命令が出され、審判請求をしました。室町時代に日本に入ってきたみりんの製造法を基に製造しているのに「みりん」が使えないのは納得がいかなかったからです。そして、同意審決したのが2002年です。「品質はみりと認めるが、表示は酒税が課せられていないため名称は醱酵調味料とする」というもので、「味の母 醱酵調味料」

となりました。

当社もみりん業界の中の一社で、今はこの業界に酒、醤油、酢などのメーカーが数多く参入してきていますが、当社がみりん本来の製造方法で作られた元祖であると思っています。実際に、税金逃れのために塩を入れているところもあります。しかし、当社は品質をよくするために研究した塩の入れ方ですから、そこに長年のノウハウが詰まっています。

原料のもち米を求めて海外進出を決意 タイ産のイメージを克服するため有機認証

——タイに会社を設立されたのが20年前、当時はまだタイの注目度はそれほど高くなかったと思います。

長年みりん業界でやっているとな季のはいった職人さんから、「昔のもち米で作ったみりんは香ばしくていいもんだったよな。今のみりんにはそういうのがなくて」という声が聞こえてきました。ぶどう糖とか糖質を添加してつくるようになり、香りも味も薄っぺらでふくよかさがありませんね。私も同様に感じていたので、何とかもち米だけで作れないものだろうか、日中の国交も正常化されたので、もち米が豊富にある中国に渡って一年間ぐらい調査しました。

——では、最初は中国での生産を考えていたのですか。

紹興酒の原料はもち米なんです。紹興地方でつくるから紹興酒。隣の上海でつくったものは上海老酒と呼ばれますが、同じものです。そんなことから上海にはもち米がたくさんあることがわかっていたので、上海の杭州地区に行って調査を始めました。

役所に行くと窓口で日本からきた会社の名

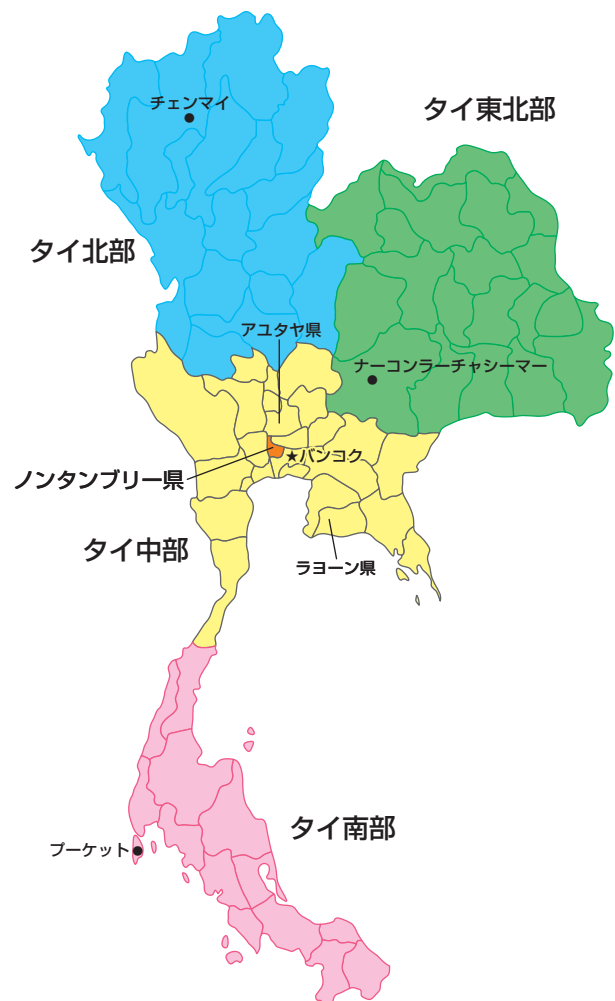
刺を見せられて、同業他社が20社ぐらい来たことを知りました。そして、役人が「おたくの会社が我が国に投資をしてくれるならば、国民に食べさせなくても原料は供給します」と言ったのです。裏を返せば「国民に食べさせるためにあんたには物は渡さないよ」と言われたのと同じことです。この言葉で、この国は国家権力が強すぎて中小企業ではとても太刀打ちができないと感じ、撤退を決めました。行ったのは最後でしたが撤退は一番早かったです。

しかし、中国から撤退しても100%もち米のみりんをつくりたいという思いに答えが出ているわけではありません。するとある日の日本経済新聞に載ったタイの投資奨励委員会の広告が目にとまりました。タイにももち米があるとは聞いているけれども、どんな様子だろうか。当時はタイの情報なんて何もありませんから、産業使節団に参加することにしました。バンコクに宿泊して日程には工業団地見学や商談会などが設定されていましたが、何より驚いたのはタイの明るさでした。電気があってバスで移動する途中で店を見ると、当社の工場で使うようなパイプやホースやモーターが売っているのです。農地に行ったらどこも耕地整理がされていて、「この国、すごい」と。米も国の管理ではないので自由につくることができます。電気もなく真っ暗な中で人がうごめいている上海と比べると電気がついていて明るいタイのバンコクは天国のように感じられました。

そういう印象でタイから帰ってきましたが、前に中国で臆しているから慎重です。よく調べようと、狭山工場の生産に必要なものを鉛筆1本から全部書き出して、その横に日本の値段を書き入れたリストをつくりました。値

段が入っていないのは土地と建物だけです。次に、タイにそのリストを持って行って値段調べです。半月はノービザで行けますから、一年間毎月それを続けました。そして、トータルの金額を算出して予算書を作成、武蔵野銀行に持っていきました。すると融資が受けられたのです。そうなれば、もうタイに工場を建設しないわけにはいきません。

しかし、「タイで会社を設立するってどうするの」と、そこからです。弁護士に相談したり、商社や銀行で人を紹介してもらったりしながら、会社を設立しました。次は、酒類製造の許認可の取得です。アルコール関係の販売許可は簡単ですが製造の許可は日本でも



アメリカでもタイでもどこの国でも難しいのです。ちなみに日本では、当社が1952年に取得してからそのあと取得できた会社は一社もありません。新しくやっているところがあるとしたら、免許を持っている会社を買収しているはずです。

タイでも当社のほかにいくつもの日本企業が許認可の申請をしていましたが、何年経っても許可されないの、どこもみんな取り下げていました。4年経ったころ、役所から呼ばれて「みんなは取り下げたけれども、どうしますか」と聞かれたので、「取り下げる気はありませんので、そのままにしてください」と答えると、聴聞会が開かれることになりました。その時の質問が「どうして、日本はタイの米を買わないのか」というものでした。当時の日本は米余りでしたから「古米があるうちは買わない」と答えたところ、「米

の加工品を日本に輸出をするのは米を輸出するのと同じことだから認めます」という答えが返ってきたのです。大手メーカーの代理人の商社が申請しても取得できなかった酒類製造販売免許を取得することができ、あとは前に進むだけです。ちょうど狭山市と同じように首都バンコクから20キロ離れた環状線のそばのノンタブリー県サイノイ市に工場を建設し、操業を開始しました。

タイで調査を始めてから4年、銀行から億単位の融資を受け、だめでしたではすまされないプレッシャーに不安な日々でしたが精神的にも強くなりました。

——ということは、タイでみりんの生産しているのは御社だけということですか。

そうです。他社で申請をしていた商社マンが驚いて、工場見学に来ました。どうして取得できたのかと質問する商社マンに、「中小企業だからできたんだよ。こういう国では、その場で決済しなければだめなんだ。それが中小企業の強みだよ。大企業は日本に帰って役員会で決済してからとなるだろう。それでは遅いんだよ」と。すると、「では、この工場ですべての製品を全部売ってくれないか」と言ってきました。しかし、その話には乗りませんでした。もし、一つの商社に売ってしまえば、その系列の食品工場にしか売れませんから。時間をかけて複数の商社と取引し、その関連の食品工場に当社の商品がいつまでも入ります。タイにみりん工場があるのは当社だけですから、みんな買わざるを得ないわけです。——タイ産のみりんの販売は順調だったわけですね。

100%もち米のみりんは味、品質ともによかったのですが営業担当に、「タイ産ではイメージが悪くて日本では売れませんよ」と言



同社の「酒酎」はタイ産「有機もち米」と「有機米こうじ」を原料に有機白酒（みりんの基）を醸し、食塩を加えて精製した有機醸造調味料である



同社のタイ工場で製造されている「MIRIN」(塩入り)がタイ産「有機もち米」と「有機こうじ」が使われて製造されていることを証明する認定書

われたのです。ならばと、今度は有機 JAS の認定取得に向けて動き出します。検査官を日本から呼ぶのですから、経費がかかりました。でも、日本産で無農薬、化学肥料を使っていない有機のもち米なんてありませんから、有機 JAS マークは取れません。

——タイなら無農薬、化学肥料を使わない米があるのですか。

日本でも昔はそうだったでしょう。今はタイでも日本の商社が農薬や農機具を売り込むから農薬、化学肥料を使っていないところは少なくなりました。しかし、田舎に行けば農薬などをつかっていない区域があり、私はその一大区域を契約農家にしています。

有機 JAS マークを取得するために、タイの農場と工場、そしてピン詰を行う狭山工場の3カ所で有機 JAS の認定を取得し、でき

たのが有機醸造調味料「酒酛」です。有機 JAS マークがつくことによって、もうランクが下などいわれない、他では手に入らないみりんが出来上がりました。

リーマンショック後に設備投資 放射能対策で線量計測定値をHP上で公開

——リーマンショックや東日本大震災など不安定要素が多い中で、今後の事業展開をどのようにお考えですか。

会社経営に関わってからこれまでに3回経済の大きな変動を見ています。最初が1973年のオイルショック、次がその20年後のバブル崩壊、そして今度のリーマンショック。経済は20年経って3割ダウンし、また20年で3割伸びてダウンするという繰り返しです。伸びる業種は変わりますが、30%伸びるのだったらその中の1%をうちがもらってもいいじゃないかと考えて、リーマンショック後すぐに設備投資をしました。

最初の数年間は苦勞をするけれども必ず伸びるわけだから、そのときに生産能力がないのでは話にならないでしょう。売り上げが伸びるには時間がかかるのでその間は経費を節減して、たとえ少しでも黒字にして時間稼ぎをするわけです。

東日本大震災の影響では、福島原子力発電所の放射能汚染の問題で狭山茶からセシウムが検出されたことから、当社にも「大丈夫か」と問い合わせが来ています。それに対する対応は、工場に入ってくる原材料から容器、包装紙に至るまですべてを線量計で測り、製品を出荷する時にも計測して、その数字をホームページ上で公表しています。それで初めてお客様は安心できると思います。安心、

安全はごく当たり前のことで、震災前でも後でもそれはわかりありません。

事業は、意欲を持ってやらなければいけません。そして、前に進むときは良くなるか悪くなるかのどちらかひとつ、社員の生活がかかっているのだから計画は慎重です。

人が財産、再雇用制度で最高齢者は79歳 先代の言葉から人生の考え方を学ぶ

——経営理念と社員に期待することはありますか。

まず、お客様にいいものをとというのが原点です。そして、みりんは醸造物ですから自然が相手、その時の気候によっても微妙に違うから味を見ながら塩を入れます。そして、その作業をするのは人間です。だから、人間がこの会社の財産です。一応60歳になると役職を外して退職金を払いますが、再雇用で体が利かなくなるまで働けます。再雇用制度を国が決める前からやっています。今、最年長者は79歳。その姿を見ていれば、若い人もあの人みたいになりたいと思うわけです。60歳で終わりならば55、56歳になってくるともうすぐだからという感覚になるでしょう。ところが80歳までとなればそうはいかないと一生懸命になりますよ。年配者は自分がやってきたことを若者に教えたいと思うし、若者はわからないことを先輩に聞きに行く、それでいい関係ができています。

——座右の銘は、何ですか。

聖徳太子の十七条憲法にある「和以為貴」（和を以って貴しと為し）です。この「和」は、「2足す3の和を求めよ」の和です。2に当たるものは因縁の因です。誰にも親がいて、さらにその親がいる。そうやってもとを

正すのが因です。3に当たるのは因縁の縁です。今、徳川家康に会いたいといって縁を求めても時代のずれでだめです。また地球上に70億人の人がいて、その人たちみんなと知り合うことはできません。よほどのことがないと縁がないということです。その結果、触れ合う縁は大事にしようと。だから雇った人には、「社長、もう通勤が大変だから勘弁してよ」というまで働いてもらうのです。

尊敬する人物は、先代の鈴木彦吉です。父は私に人生の考え方を教えてくれました。まず、「人に便所掃除をさせるなら自分でしろ」、自分でやっていないことは人に言えないぞということですね、人の使い方のコツです。次に、「何、一人前のことをやっているんだ」と。1人で一生懸命にやっても2人分働くことはできないけれども、1人が1.1人分働ける環境をつくれば、10人で11人分の仕事ができるということです。その環境をつくるのがお前の仕事だろうということです。それから、「目の上に仕事を乗せるな」。これは頭で考えるな、実行しろと。そして遺言が「手形が落ちなければ、会社は倒産するぞ」でした。確かにその通りです、すごい父でした。

——最後の質問ですが、ご趣味は何ですか。

父が酒の飲み過ぎで亡くなったので、それから飲酒はやめました。工場の火災でゴルフクラブが燃えてしまっただけからはゴルフもしていません。立ち直るのに社員が一生懸命にやっているときにゴルフをやっていたらいいでしょう。それがそのままずっと続いていて、今は趣味はありません。

——計画は慎重に、決めたことは信念を持ってやり通す鈴木社長の粘り強さに感服いたしました。本日はとても参考になるお話をお聞かせいただき、ありがとうございました。