

A-49

八幡平市

TOLIC ⑤ 株式会社わしの尾



#日本酒 #醸造技術 #米作り #地域内資源循環

株式会社わしの尾は、日本酒の醸造・販売を行う会社で「美味しい日本酒を造って楽しく飲んでいただくこと」が仕事です。原材料には県産米を使用し、造る日本酒の出荷先は岩手県内のみです。これによって「岩手に来て初めて飲めるお酒」という価値を生み出しています。地域内資源循環にも取り組んでおり、地域で生産されるマッシュルールの培土を堆肥化し無農薬での米作りを行っています。現在力を入れて取り組んでいることが3つあります。1つ目は工程カイゼンで、酒造りには熟練が必要ですが作業標準を定めることで誰でも同じように作業をすることができると共に製造工程を見直し労働時間の削減にも繋がります。2つ目は、海外・県外から人を呼べる酒蔵を目指した外に向けた情報発信に力を入れ自社ブランドの知名度を上げていきます。3つ目は、常温貯蔵で美味しい酒造り技術への挑戦です。お酒を販売していただいている県内は酒質を保つための冷蔵環境が充実しているとはいえません。流通環境の課題は海外に日本酒を輸出する場合にも共通しています。地域課題を解決することがグローバルな課題解決につながると考え取り組んでいます。

