

科目名	フィールドスタディ C	教員名	藤 江 昌 嗣
実習先	福島県会津若松市、喜多方市		
実習期間	2022 年 6 月 23 日～25 日		
テーマ	地域企業・産業調査		

目的（実習のねらい）：

本実習（「地域企業・産業調査」）では、地方産業都市を訪問し、地域中核企業や行政（産業振興担当）でのヒアリング調査などを行う。我が国では、経済のグローバル化が進み、国内の企業はその工場を中国・タイ・インドネシア・マレーシア・ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマーなどアジア各地に移転させ、所謂「産業の空洞化」が進んでいる。こうした動きは、アジア主導の域内相互依存型の発展構造の形成でもある。こうした環境下、技術、新製品、販売方法・マーケティング等において工夫を凝らし、その成果を出している国内企業にヒアリングを行う。

実習を通じた「到達目標」は、経営者の哲学、経営戦略、人材育成、地域産業政策等について学ぶと共に、企業現場の最前線の呼吸を体験してもらい、「ものづくりの心」を感じ、それを具体化する力の形成である。

実習報告:

＜日程・訪問先ごとの記録＞

2022年6月23日～24日

今回の実習では4社を訪問したが、会津地域での実習は学生の前年度からの要望を反映したプランとなっている。

訪問企業は

1. フォーク株式会社 代表取締役社長小谷野 淳

東京本部 東京都千代田区東神田 2-4-7

福島工場 福島県喜多方市高郷町上郷字天神後戊 366 <http://www.folk.co.jp>

2. 榮川酒造(株) 代表取締役会長小池信介 福島県耶麻郡磐梯町大字更科字中曾根平 6841-11
<http://www.eisen.jp/website/index.html>

3. はらっぱ(株) 会津若松市日吉町 4-25 代表取締役 小野大世
<https://harappaaizu.com/sample.html>

4. 会津天宝(株) 代表取締役社長 満田盛護 会津若松市大町 1 丁目 1 番 24 号
<http://www.aizu-tenpo.co.jp/> である。

1. フォーク株式会社 (福島工場)

同工場訪問に先立ち、同社相談役前社長小谷野正道氏(明治大学経営学部 0B)から、同社の歴史について講義を受けた。その後、工場長の案内で工場内を見学し、諸設備の説明を受けた。

同社は、1903 年創業で 2023 年に 120 年を迎える歴史ある企業である。

小谷野氏から下記の＜沿革＞にもあるように同社の歴史について説明を受けた。

すなわち、1903 年(明治 36 年)に小谷野徳三郎が小谷野商店として綿布青縞の買継問屋を開業し、その後、昭和初期に綿布全般の加工原料を販売、1927 年には青縞、足袋等の手工業から幅広織物の学生服・作業着等の縫製工場へ転換した。

1934 年(昭和 9 年)ミシンを導入。作業用シャツ・ズボン等を本格的に生産し、1940 年には縫製工場(前本社工場)を建設、1960 年(昭和 35 年)東レと提携し、事務服の製造販売、1968 年(昭和 43 年)小谷野被服株式会社に改組、1985 年(昭和 60 年)に小谷野被服株式会社からフォーク株式会社に商号を変更し、現在に至っている。

1991 年に黄綬褒章を授章した二代目社長小谷野 清氏を継承し、専務取締役小谷野正道氏が取締役社長に就任した。また、同年 1991 年(平成 3 年)海外生産拠点としてベトナム明福縫製工場を開設した。まだ、日本企業が殆ど進出していない時期であったが、小谷野清氏の「着眼大局 着手小局」のアドバイスを胸に、正道氏が日本人 20 人ほどしかいなかったホーチミンを訪問し、ベトナム工場建設を実現した。2001 年に中国江蘇省へ展開も行ったが、その後、2005 年にベトナムに移転した。この間、2003 年にベトナムミンホアン工場も建設した。

2007 年(平成 19 年)株式会社ワコールと提携。メディカル白衣共同開発発表をした。この分野でのその後の発展の契機となった。翌、2008 年(平成 20 年)には札幌営業所と株式会社小川白衣を合併し、フォーク北海道株式会社を設立し、ノーブルスター株式会社を合併、ノーブルスター事業部を設置、園児服分野に進出した。

また、2009 年(平成 21 年)には小谷野 淳氏が代表取締役社長に就任した。その後、介護ユニフォームを新規事業として立ち上げ、また、2010 年(平成 22 年)には、株式会社ウィルコムとの共同企画でスクラブ事業を開始し、その後も積極的に展開している。

このような同社の歴史の中で、福島工場(会津工場)は、ベトナム工場との関係では、1990 年代から研修生を受け入れ、縫製工を要請していくとともに、グローバルサプライチェーンにおいては、納期の長い製品はベトナム工場で生産し、短納期のものは会津工場で生産するなどの位置づけを行い、顧客ニーズに応じていく体制を構築していったのである。

こうした位置づけに応える福島工場(会津工場)の生産設備や従業員の方々の現場を、小谷野正道相談役、会津工場工場長福地義男様、主任小川宜雄様の案内で拝見することができた。また、質疑応答

も行った。

<沿革>

- 1903 年（明治 36 年）小谷野徳三郎が小谷野商店として綿布青縞の買継問屋を開業。
昭和初期広幅生地需要が増加し、綿布全般の加工原料を販売する。
- 1927 年（昭和 2 年）青縞、足袋等の手工業から幅広織物の学生服・作業着等の縫製工場へ転換。
- 1934 年（昭和 9 年）ミシンを導入。作業用シャツ・ズボン等を本格的に生産。小谷野被服の前身となる。
- 1940 年（昭和 15 年）縫製工場（現本社工場）を建設。
- 1960 年（昭和 35 年）東レと提携し、事務服の製造販売を開始。
- 1968 年（昭和 43 年）小谷野被服株式会社に改組。
- 1978 年（昭和 53 年）優良企業として中小企業庁長官賞を受ける。
- 1980 年（昭和 55 年）資本金を 1500 万円に増資する。本社工場を新設する。
- 1985 年（昭和 60 年）小谷野被服株式会社からフォーク株式会社に商号を変更する。
福島県白河市に白河工場を新設。
- 1990 年（平成 2 年）秋の褒章で社長 小谷野清 黄綬褒章 授章。
- 1991 年（平成 3 年）岩手工場を新設。海外生産拠点としてベトナム明福縫製工場開設。
専務取締役 小谷野正道 取締役社長に就任。
- 1993 年（平成 5 年）仙台営業所開設。会津工場へ CAD、CAM システムを導入。
- 2001 年（平成 13 年）中国江蘇省に中国工場 開設。
常州福可曼制衣有限公司「ISO9001」認証取得。
- 2003 年（平成 15 年）ベトナムミンホアン工場新設。
- 2005 年（平成 17 年）中国工場移転。
- 2007 年（平成 19 年）株式会社ワコールと提携。メディカル白衣共同開発発表。
- 2008 年（平成 20 年）札幌営業所と株式会社小川白衣を合併し、フォーク北海道株式会社設立。
ノーブルスター株式会社を合併、ノーブルスター事業部（園児服）を設置。
- 2009 年（平成 21 年）小谷野 淳 代表取締役社長就任。
新ブランド介護ユニフォーム『Ange club』新規事業立ち上げ。
- 2010 年（平成 22 年）株式会社ウィルコムとの共同企画スクラブ発表。
4 月、株式会社アイ・キュー・シーを合併
- 2014 年（平成 26 年）PANTONE COLOR OF THE YEAR（ラディアント・オーキッド）スクラブを発表。
「ジップスクラブ®」ならびに「ジップアップスクラブ®」商標登録。
意匠登録。
- 2015 年（平成 27 年）PANTONE COLOR OF THE YEAR（マルサラ）スクラブを発表。
ディッキーズ社のライセンス取得。ガリガリ君（赤城乳業株式会社・ガリプロ）をイメージキャラクターに商品を発表。
足立梨花を事務服ブランド nuovo のイメージモデルに起用。
埼玉県鴻巣市に埼玉支社を新設（旧埼玉本社と商品センターの機能を統合）。
東京支店を東京本部に改称。
- 2017 年（平成 29 年）PANTONE COLOR OF THE YEAR（グリーンアリー）スクラブを発表。
SPI 社と提携。CHEROKEE（チェロキー）のライセンス取得。
- 2016 年（平成 28 年）PANTONE COLOR OF THE YEAR（セレンティとローズクォーツ）スクラブを発表。
- 2018 年（平成 30 年）PANTONE COLOR OF THE YEAR（ウルトラヴァイオレット）スクラブを発表。
2 月、北海道営業所開設。
5 月、中国山東省でユニフォームの製造販売を行う。
青島森華達職業服装有限公司へ出資。
- 2019 年（平成 31 年）PANTONE COLOR OF THE YEAR（リビングコーラル）スクラブを発表。
2 月、フォーク社展示会「Mixed:」を東京・大阪・福岡の 3 都市で開催
- 2020 年（令和 2 年）1 月、PANTONE COLOR OF THE YEAR 2020「クラシックブルー」に加え、

「ミッドナイトネイビー」「チャコールグレー」を新色スクラブとして発表。
2月、フォーク社展示会「働くを替える展」を東京・大阪・福岡の3都市で開催。
2月、名古屋営業所開設。

上述したように、同社は、2023年設立120周年を迎えた。
以下に「社長メッセージ-120周年に寄せて」を記載しておく。-

「いつも大変お世話になり、誠にありがとうございます。

この度弊社は、創業120周年を迎えることが出来ました。これもひとえに支えてくださるお客様、販売代理店・素材関連各社・協力工場の皆様、そして社員の皆様のお蔭に他ならないと深い感謝に堪えません。

本年は私が入社して20年の節目にもあたります。その間、失敗も成果も様々なことがあり、またコロナ禍やウクライナ侵攻など大きな外部環境の変化もございました。世の中がいかになろうとも、自らを見つめ、相手方を想い、その言葉に耳を傾け、最善の打ち手を取るべく思索と行動を繰り返し続けること、それが成長・成功につながる普遍的真理と心得ます。弊社内外のあらゆる関係者様に“価値”を届ける、そこに弊社の存在意義を見出し、共に歩んでゆきたく存じます。

どうか今後ともご愛顧、ご期待くださいますようお願い申し上げます。

フォーク株式会社
代表取締役 小谷野 淳 」

今後の発展が益々期待される企業であり、同社の歴史、現状、課題、展望を同社相談役小谷野正道氏から御聞きすることができたとともに、同工場工場長の御案内により、縫製工場という歴史ある事業所の最新の設備を見学し、沢山の知見を得ることができた。

(御礼・感想)

先日はお忙しいところを我々のためにお時間を頂戴し、ありがとうございました。

実際に貴社の工場を見学させていただき、インターネットや文献からは得られない、現場ならではの臨場感を味わえることができました。“作業効率の上昇”と“品質の低下の防止”という二つのバランスを保つために様々な努力を費やしてきたことだと思います。

また質疑応答では我々が事前に送らせていただいた質問事項に関するものに加えて多くの意見、情報をお聞かせくださいました。貴社の企業理念、120年以上に渡って紡がれてきた経営の本質、グローバル化やコロナ禍をはじめとし、絶えず変化し続ける世情で生き残る術など、他にも多くのことを学ばせていただきました。これらすべては、現在就職活動中の私にとって大変意義深いものとなりました。

まずはお礼を申し上げたくお便りいたしました。貴社のご発展ますますのご活躍をお祈り申し上げます。ありがとうございました。

2022年6月26日
T.H



小谷野正道相談役の御講義
以下、工場内の写真



フォーク株式会社福島工場玄関前での集合写真



縫製機械



CAM





2. 榮川酒造株 (<http://www.eisen.jp/website/index.html> 参照)

榮川酒造株式会社は、1953（昭和 28）設立の清酒醸造企業である。所在地は、福島県耶麻郡磐梯町大字更科字中曽根平 6841-11。

取締役は、代表取締役会長小池信介氏、取締役副会長安西靖雄氏、取締役社長成田恵一氏である。資本金は 10,000,000 円である。

同社は、下記の〈沿革〉にあるように、1869（M.2）年に会津若松市内宮森文次郎酒造店より分家し、現在地に於て宮森榮四郎酒造店を創業した。時代は下るが、1937（S.12）年に三代目宮森榮四郎が優良酒の醸造に努力し、永年品評会審査員を勤め、東北品評会名誉賞を受賞した。当時の販売石数は 2,000 石に達した。その後、1943（S.18）年に戦時統制により、若松酒造株式会社榮川工場となった。

第二次世界大戦が終了し、1947（S.22）年に三代目宮森榮四郎が若松酒造株式会社代表取締役社長に選任された。国税庁から東北で初の一級酒工場の指定を受けた。

1953（S.28）年に若松酒造株式会社解散と同時に、榮川酒造株式会社を設立し、三代目宮森榮四郎が代表取締役社長に就任した。戦中戦後の統制下の極端な清酒不足時代に於ても一貫して、優良酒の醸造に専念し消費者に品質で奉仕し今日の基礎を築いた。

1970（S.45）年に壘詰工場、製品倉庫を完成したが、販売石数は 20,000 石となった。

また、1988（H.1）年には、磐梯山西山麓に新工場を新設したが、環境庁認定の日本名水百選に指定された良水を得ることで、21 世紀の日本酒メーカーとして新たな道を歩みはじめた。

また、2008（H.20）年には、生産工程の一元化事業を成し遂げ、「磐梯蔵」を竣工した。

2016（H.20）年に、(株)ヨシムラ・フード・ホールディングスの子会社となり、また 5 年後の 2021（R.3）年 6 月に第三者割当増資により持ち株比率が、(株)リオン・ドールコーポレーション 81%、(株)ヨシムラ・フード・ホールディングス 19%になった。

「東北に酒あり榮川」と言われてきたが、それは、国税庁全国新酒鑑評会・仙台国税局東北清酒鑑評会・福島県清酒品評会で各金賞受賞など、毎年多くの品評会で高い評価を得てきたことや世界食品コンテスト「モンドセレクション」のリキュール&スピリッツ部門でゴールドメダルを 1987 年より今日まで受賞し、品質と味は世界でも認められていることなどがあるからである。

今回の調査実習では、製造部杜氏の富田眞理様から、日本酒の醸造プロセスの説明を受け、その後、醸造工場の中を見学した。

榮川酒造株の理念は、「日本酒は我が国の米文化の遺産である。」こと、「榮川」はその担い手としての自覚と責任を持ち、発酵、醸造の技術を生かし、清潔な、豊かな食文化を提供するために、誇りを持って、その維持、普及、発展に励み、次世代に継承する品格ある中継者として、社会に貢献できる企業となることである。

その指針としては、下記の 5 つがある。

1. 最上質品の醸造を目指す。
2. 伝統文化の榮川の普及、販売を目指す。
3. 顧客、地域社会へ豊かな食文化を提供し、奉仕することを目指す。
4. 信用を確立し榮川の発展を目指す。
5. 社員個々は、職業人として、常に向上心を持ち、公正に、活発に行動し、個性的で、感性豊かな社員となることを目指す。

＜新たな知見＞

事前学習では、上述した明治当初からの歴史、宮森榮四郎酒造店の創業、戦時統制下の若松酒造(株)「**榮川工場**」への編成、戦後 **1953 年の若松酒造株式会社解散と榮川酒造株式会社の設立を把握していたが、2016 年以降のリオン・ドールコーポレーション、株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングスとの関係はつかみにくいものであった。**今回の訪問で、この関係がより明確になった。

今回、「日本酒離れ」という大きな構造変化の中で、榮川酒造(株)は、先ず 2016 年に(株)ヨシムラ・フード・ホールディングスの子会社(以下、YFH)となった。YFH は設立 2008 年 3 月、代表取締役 CEO は吉村元久 所在地は東京都千代田区内幸町二丁目 2 番 2 号 富国生命ビル 18 階である。

YFH は「優れた商品を作る本来生き残るべき日本の中小企業をグループ化し、共に成長することに

より、それらを日本全国、世界へと広げ、その結果として、世界中の消費者が多様な食文化を享受できる豊かな社会をつくっていきたいと考え」ており、そのために、「当社独自のプラットフォームでグループ企業の壁を越えて支援する」というものである。

すばらしい商品や技術力を持つ一方で、営業力やマーケティング・新商品開発ノウハウ、生産管理力の欠如など多くの課題を抱えているのが日本の中小食品企業の現状であること。すなわち、日本には世界に誇るおいしく高品質な「食」が数多く眠っているにもかかわらず、少子高齢化による後継者不在や市場の縮小などにより、それらが失われつつあるのが現状である。こうした企業を M&A によりグループ化し、各社が持つ「強み」を伸ばし、「弱み」を補い合うための「中小企業支援プラットフォーム」を構築していくことで、YFH のミッションである「いつまでも、この“おいしい”を楽しめる社会」を実現していくというものであることが分かった。

YFH 社は、優れた商品を作る本来生き残るべき日本の中小企業をグループ化し、共に成長することで、中小企業を日本全国、世界へと広げ、その結果として、世界中の消費者が多様な食文化を享受できる豊かな社会をつくっていくことを指向しているのである。

このプラットフォームは、「セールスマーケティング、生産管理、購買・物流、商品開発、品質管理、経営管理、海外販路の切り口から、グループ企業を会社の壁を越えて横断的に支援する仕組みである。

例えば、すばらしい商品を作っているが営業力に弱みがある会社は、YFH 社グループが持つ日本全国およびアジアの販売網を活かすことで売上を伸ばすことができる。

また、今後、日本は少子高齢化が進行し、国内市場が縮小していくことで、中小食品企業が単独で生き残るにはますます難しい時代が到来する。日本の中小食品企業が作りあげてきた価値を絶やさないためにも、当社が持つプラットフォームを活かし、中小食品企業の支援・活性化にさらに積極的に取り組み、支援することは、日本の優れた食品・技術を後世へとつなぎ、世界へと広めていくことであり、さらには地域の雇用を守り、地域経済の発展、ひいては日本経済の発展へとつながるものであると考える。

YFH 社は、これからも各地で守り育てられてきた“おいしさ”を見つけ、育て、日本そして世界へ広げていくことで、当社がミッションとして掲げる「いつまでもこの“おいしい”を楽しめる社会」を実現していくとしている。

その後、2021 年 6 月に公表されたのは、以下のものである。

「福島のリオン・ドール、日本酒の栄川酒造を子会社化、ウイスキー事業進出」

食品スーパーのリオン・ドールコーポレーション（福島県会津若松市）は、地元酒造メーカーの栄川酒造（同）を子会社化する。栄川酒造の日本酒をリオン・ドールの店舗で販売するほか、栄川酒造を通じてウイスキー事業に進出する。

栄川酒造の親会社で、中小食品メーカーの再生事業を手がけるヨシムラ・フード・ホールディングス（HD）が発表した。リオン・ドールは栄川酒造が実施する第三者割当増資を引き受け、約 1 億 8000 万円を出資する。払込期日は 6 月 14 日。増資後の栄川酒造の持ち株比率は、リオン・ドールが 81%、ヨシムラ・フード HD が 19% となる。

栄川酒造は創業約 150 年の酒造メーカーで、日本酒の「榮川」「榮四郎」などのブランドを持つ。第三者割当増資によって調達した資金で、ウイスキー製造に必要な設備投資を行う。

リオン・ドールは福島県を中心に新潟、栃木の両県を合わせて 67 店舗の食品スーパーを運営しており、グループの年商は約 600 億円。」

栄川酒造（株）の「日本酒離れ」という大きな構造変化の中で、販路の拡大（例えば、アジア）、また、リオン・ドールの意向による「ウイスキー事業」への進出、その背後にある、ヨシムラ・フード・ホールディングスの理念、「日本の優れた食品・技術を後世へとつなぎ、世界へと広めていくことであり、さらには地域の雇用を守り、地域経済の発展、ひいては日本経済の発展へとつながるもの」は、大きな危機意識の下での、新たな動きについて知ることができた。



杜氏富田眞理様



「ゆっ蔵」前での集合写真



榮川酒造 酒蔵遠景



同 酒蔵内部全景



酒蔵工場内部



權・權棒



出荷直前

<御礼状>

株式会社榮川酒造様

先日はお忙しいところを私たちのためにお時間を頂戴し、誠にありがとうございました。
実際に企業に伺い、働いている皆さんの表情を見ていると、お客さまのためにベストを尽くそうと努力をされているのが分かりました。

また、会社の経営方針と会社の概要について、私たちの至らない質問にも丁寧に答えてくださってありがとうございました。社員の皆様が一人一人真剣に会社の発展を考えており、刺激を受けて勉強をさせていただきました。

学んだことを大いに活かし、今後の自分の大学での勉強に役立てて参りたいと思います。

未筆ながら、貴社のますますのご発展と、皆様のご健勝を祈念しております。 敬具

O.H

榮川酒造株式会社様

先日はお忙しい中、企業訪問の機会を設けていただき、誠にありがとうございました。

高校時代までに会社見学などは幾度か経験しましたが、大学に入って、より専門的に経営の勉強をするために所属したゼミによる今回の企業訪問は、現場の空気や経営者の方の考え方などと、より密接に触れ合うことができた大変貴重な機会となりました。

30名ほどいらっしゃる社員の皆様が全員会津出身であり、かなり地域に根付いた会社でありながら、会津の名水を売りに全国的な日本酒メーカーとして活躍なされていることに大変感銘を受けました。地域に根付いた強い企業の経営のあり方より深く学びたいと思う良いきっかけを作ってくださいありがとうございました。

お忙しいところ企業訪問のお時間を頂いたこと、改めてお礼申し上げます。

未筆ながら、今後の貴社のご繁栄とご発展をお祈りしております。

H.M

3. はらっぱ(株) 会津若松市日吉町 4-25 (<https://harappaaizu.com/sample.html> 参照)

株式会社はらっぱは、2015 年 3 月に会津若松で 120 年間その暖簾を守り続けてきた会津木綿工場「原山織物工場」の事業を継承するために、前社長の従兄弟である小野大成と会津木綿をメインの素材として洋服を作ってきた「ヤンマ産業」の山崎ナナとが共同で設立した会社である。

織物を愛するいろいろな方々の協力を得て、会津木綿の再現と継承に成功している企業である。

ただ、困難もあった。すなわち、「原山織物工場」は、「染めから織りまで」すべての工程を行う会津唯一の工場であったので、染色を行っていた前社長が亡くなったため、暫くは「染め場」の復活が大きな課題、目標となっていた。しかし、その後、2019 年には「染め場」の修復工事も終わり、若き染色職人も育ち、「染めから織りまで」出来る唯一の会津木綿工場になった。

会津木綿は 400 年の歴史を誇り、会津若松という厳しい盆地気候の中で改良され、夏涼しく冬暖かい綿生地として地元の人々に愛されてきた。

その用途は、主に野良着であった。今で言えば、仕事着、日常着である。「派手さは皆無」であるが、丈夫で堅牢が会津木綿の特徴である。

「はらっぱ」は「原山織物工場」が守ってきたポリシーを受け継ぎ、また、次世代への橋渡しとなるような事業展開を心掛け、過去 400 年間続いてきた伝統を 500、600 年と受け継がれるよう、新しい試みにも取り組んでいきたい」としている。

(以上、同社 H0 より抜粋、一部引用者変更)

当日は、専務執行役員 原山修一氏と従業員の方に説明と工場内の案内をして頂いた(以下の写真参照)。

綿花栽培北限の知と言われている会津で、原料入手やデザイン、販路(国内外市場)の開拓等トータルな戦略と分業を行ってきている企業で、「原っぱ」から伸びていく頼もしさを感じさせる企業であった。

[学生の質問]

- ①会津木綿の同業者が少なくなっていく中で、貴社が現在もしっかり業績を上げてこられた要因についてお聞かせください。
- ②古い伝統に固執するのではなく、常に新しいことに挑戦する姿勢が貴社には強く見られるのですが、このような思いを抱いたきっかけや転機があればお聞かせください。
- ③前代表が急逝された際に、一時は廃業まで視野に入れられた経験があられると拝見しましたが、どのような思いで伝統を継承していく担い手になろうと決意されたのかお聞かせください。
- ④戦時中に武器をつくるために織機を持っていかれたそうですが、その他に貴社が戦時中にどのような影響を受けたかを伺いたいです。
- ⑤2014 年には、大河ドラマの影響で年間売り上げが約 6000 万円にもなったそうですが、他にもメディアなど影響で売り上げが大きく変化したことはあるのかお聞かせください。

[現状]

- ⑥全ての材料を国産のもので作る「メイドイン会津」がもたらすブランド力や商品価値についてお聞かせください。
- ⑦近年、とても安価な外国衣製品が流通していく中、高価で高品質な会津木綿製品を販売していく具体的な販売戦略についてお聞かせください。
- ⑧1 日で工場から出荷される製品はどれくらいなのですか？また、会社全体で目標にしている出荷量がありましたらお聞かせください。
- ⑨新規顧客の獲得について、「はらっぱ展」などの取り組みを行っていますが、そのほか行っている取り組み等あればお聞かせください
- ⑩貴社の「経営理念」についてお聞かせください。また、会社を経営する上で大切にしている「志」についてお聞かせください。
- ⑪具体的な今後の目標を「長期的な目標」とそれを達成するための「中期的な目標」、またそれを細かく分析した「短期的な目標」についてお聞かせください。
- ⑫アパレル商品は年代層によってニーズがかなりばらつきがあると思いますが、貴社が展開するア

パレル商品はどの年代層をターゲットして、具体的にはどのような製品を作っているのかお聞かせください。

⑬お客様のセミオーダーに対して、オーダーメイドの商品を販売する取り組みがあると思いますが、お客様からはどのようなオーダーが寄せられているかお聞かせください。

⑭会津木綿の「とても丈夫であり、そして身につけると夏は涼しく、冬は暖かい」という強みを最大限生かした商品についてお聞かせください。

〔課題〕

⑮前社長が染色担当であったため染色機能が消失していたが、その後継者の育成に成功されたと拝見したのですが、伝統産業全体が直面している「人材不足」に対して、どのような取り組みをしているのか。また、具体的な人材育成プランがありましたらお聞かせください。

⑯会津木綿の問題である大量生産という課題について、工場の出荷効率を上げるために現在取り組んでいることがありましたら、お聞かせください。

⑰働き手が近年不足している伝統産業において、就職先として若者が「会津木綿産業」に目を向けてもらうための政策があればお聞かせください。

⑱十分な数の働き手を集めるためには、「働きやすい環境を整えること」が大切な要因になると思いますが、従業員が「働きやすい」と思ってもらうために取り組んでいることがあればお聞かせください。

⑲お客様のオーダーになるべく答えることは貴社にとって重要な過渡だと思いますが、貴社がお客様のオーダーに最大限答えるために意識していることや、具体的な取り組みについてお聞かせください。

〔今後の展望〕

⑳今後、新たに展開していきたい事業プランがあればお聞かせください。

㉑現在、貴社が抱えている問題とその問題を解決するために今行っているアプローチがあればお聞かせください。

㉒貴社の強みは「アパレル」商品ではあると思いますが、会津木綿の一般的な販売方法である小物やお土産の製造は引き続き行なっていくますか。もし続けていくのであればどのような商品を販売していく予定かお聞かせください。



はらっぱ 集合写真



事務所



撚糸 (無染色)



撚糸



機械 1



機械 2



機械 3

<御礼・感想>

会津もめんが製造されている工場の現場をこんなにも間近に見ることができ、非常に貴重な体験となりました。

お話を伺っていく中で、はらっぱのみなさんが会津もめんを大好きであるということがすごくよく伝わってきて、自分の仕事に対してのやりがいを感じられているのだと感じ、非常に良い企業風土であると思いました。

また、密に連携をとり話し合いながら要望を叶えるやり方は消費者にとって嬉しいことですし、また利用したいと思える理由の一つだと思います。加えて、子供向けのワークショップや展示会などさまざまな積極的な行動をされているところも魅力的でした。

地域中核企業の重要性を改めて実感できる訪問となりました。

短い時間でしたが、今回は本当にありがとうございました。

M.K.

先日はお忙しい中、企業訪問の機会を設けていただき、誠にありがとうございました。

貴社の魅力的な製品や、会津木綿の伝統を途切れさせないという小野大世様の熱い思いに惹かれて企業訪問先に貴社を選ばせていただいたのですが、工場の見学を含めて非常に有意義な訪問となり、多くのことを学ばせていただきました。なぜ貴社を訪問先に選んだのかといった逆質問や新商品の提案など、他の企業よりも双方向的にコミュニケーションを取ることができたことが印象に残っていて、とても楽しかったです。貴社を訪問先に選んで本当に良かったです、ありがとうございました。

H.M.

先日はお忙しい中の企業訪問、誠にありがとうございました。伝統工芸について個人的に関心があったので、とても面白い企業訪問でした。製造過程を見学させていただき、会津木綿のこだわったモノづくりを実際に見ることができました。個人的に驚いたのは、伝統工芸品の製造によく見られる後継者不足、人材不足などの問題を抱えていない点でした。

企業訪問で伺った時も、思ったより従業員が若かった印象がありました。また、会社の中の雰囲気もよく、風通しのよさを感じました。とても働きやすいような環境をつくっているのも、人材に困ることがないのだと感じました。質疑応答では、逆に質問されると思っていたので驚きましたが、他者から学ぼうとする姿勢が、経営者にすごく必要なことだと強く感じました。会津木綿を使った製品の販売では、コースターのお土産をいただきありがとうございました。とても嬉しかったです。必需品ではないので、日常使いできるものを製造していると伺いましたが、時代によって変化するニーズに合わせて変わっていくことが大事なのだと知ることができました。後々に事業を拡大するうえで人の手だけではなく機械の導入も考えていくことになると思いますが、伝統工芸の製造においてどこまでを機械に任せるのかとても興味深いです。この度は大きな学びの機会をありがとうございました。

A.M.

4. 会津天宝（株） 代表取締役社長 満田盛護

会津若松市大町1丁目1番24号

(<http://www.aizu-tenpo.co.jp/>参照)



150年の伝統から、次の時代へ。

1834年（天保5年）の創業以降の、同社の沿革は下記の通りである。

同社は、初代満田善内が現在地に、屋号満田屋で、塩の販売と味噌の製造小売を開始した。その後、1923年に醤油醸造を開始し、東京進出を図った。第二次世界大戦後は高度経済成長期の1961年に天寶醸造株式会社を設立。味噌・醤油・漬物の製造及び卸業を開始した。翌1962年に、商号を会津天宝醸造株式会社に変更した。

また、1982年に株式会社天宝御蔵入農場の商号を株式会社天宝デイリーフーズに変更し、1986年には、会津天宝醸造株式会社の一夜漬け部門を（株）天宝デイリーフーズに移管し、商品展開を広げた。その後も、1988年に株式会社会宝を設立、1990年には有限会社天寶卸を設立するなど会社組織の再構築も進めた。この間、1989年には身障者作業所及び社員休憩室を新築した。

1991年には、合名会社満田屋商店の商号を、合名会社天宝に変更創業120周年式典を行った。

訪問当日は、会津天宝醸造株式会社代表取締役社長満田盛護と同社総合企画部販売企画主任 鴻巣友子様から説明並びに質疑応答を行って頂いた。

同社は、2年前2021年に創業120周年を迎えた。この時の、会津天宝醸造株式会社代表取締役社長満田盛護のメッセージを以下に紹介しよう。

「いつも会津天宝をご愛顧頂き、誠にありがとうございます。

2021年、当社は、創業150周年・会社設立60周年を迎えることができました。

味噌は1,000年以上前から日本人の健康と食卓を支えてきた、伝統食材の一つです。創業以来、当社は味噌のみならず、食卓を楽しく豊かにする商品も開発して参りました。これからは、今までのあゆみを継承しながらも、更に健康貢献できる商品づくりに励み、ただの味噌屋ではない「発酵健康カンパニー」として進化していく所存です。

今後とも会津天宝醸造株式会社を何卒宜しくお願い申し上げます。

「会津天宝は、1871年（明治4年）より、会津味噌を中心とした発酵食品を造り続けて参りました。会津味噌の誕生は約300年前にも遡り、その歴史と伝統をこの地で継承してきた事は私たちの誇りです。時代はめまぐるしい変化を遂げておりますが、会津天宝は、歴史と伝統を守りながら、

お客様の健康を第一に考え、食卓をより楽しく豊かにする商品作りに励んで参る所存です。」

＜会津天宝の歩み＞

(同社 HP <https://www.aizu-tenpo.co.jp/about> より)



写真1 会津天宝醸造当時の様子



写真2 会津天宝醸造当時の様子



写真3 会津天宝醸造当時の様子
＜沿革＞

- 1834 年（天保 5 年） 初代満田善内が現在地に居を構え、屋号を満田屋と称し、塩の販売と味噌の製造小売を開始
- 1871 年（明治 4 年） 明治新政府若松県生産局から味噌株人及び味噌質人の鑑札を受け、本格的に味噌の製造販売を開始
- 1921 年（大正 10 年） 会津若松市大町に現在の本社社屋を建築
- 1923 年（大正 12 年） 本社内に大蔵を建設。醤油醸造を開始し、東京進出を図る
- 1930 年（昭和 5 年） 合名会社満田善内商店を設立
- 1936 年（昭和 11 年） 合名会社満田屋商店に商号変更
- 1961 年（昭和 36 年） 天寶醸造株式会社を設立。味噌・醤油・漬物の製造及び卸業を開始
- 1962 年（昭和 37 年） 天寶醸造株式会社の商号を、会津天宝醸造株式会社に変更
- 1965 年（昭和 40 年） 会津天宝醸造（株）に（合）満田屋商店の営業を移管
- 1968 年（昭和 43 年） 神指工場 第一期工事完成
- 1973 年（昭和 48 年） 株式会社天宝御蔵入農場を設立
- 1974 年（昭和 49 年） 神指工場 第二期工事完成
- 1982 年（昭和 57 年） 株式会社天宝御蔵入農場の商号を株式会社天宝デイリーフーズに変更
- 1986 年（昭和 61 年） 会津天宝醸造株式会社の一夜漬け部門を（株）天宝デイリーフーズに移管

- 1988 年（昭和 63 年） 株式会社会宝を設立
- 1989 年（平成元年） 身障者作業所及び社員休憩室新築
- 1990 年（平成 2 年） 有限会社天寶卸を設立
- 1991 年（平成 3 年） 合名会社満田屋商店の商号を、合名会社天宝に変更創業 120 周年式典を行う
- 1992 年（平成 4 年） 高瀬工場新築
- 1999 年（平成 11 年） 神指工場に HACCP 対応クリーン工場新築

- 2011 年（平成 23 年） 有限会社天寶卸を、会津天宝醸造株式会社に合併

事業所一覧

- 本社 〒965-8511 会津若松市大町 1 丁目 1 番 24 号 TEL 0242-23-1616 FAX 0242-25-4767
- 事業部・本社営業所 〒965-8511 会津若松市神指町東城戸 202 番地
TEL 0242-23-1616 FAX 0242-25-4767
- 東京営業所 〒171-0022 東京都豊島区南池袋 1 丁目 8 番 7 号
TEL 03-3989-1831 FAX 03-3989-1830
- 仙台営業所 〒989-3204 仙台市青葉区南吉成 6 丁目 6 番 3 号 LABO・CITY 仙台 3 階
TEL 022-303-3221 FAX 022-719-3277
- 日新町センター 〒965-0861 会津若松市日新町 15 番 45 号
TEL 0242-27-1622 FAX 0242-27-1836

＜当日の様子＞



会津天宝 集合写真



優勝賞状 新製品 満田社長



満田社長御説明

同社満田社長からは、沿革から始まり、さまざまな商品の紹介を受け、試飲もさせて頂いた。商品開発における工夫として印象に残ったのは、大学あるいは産官学の連携である。研究開発資金が潤沢で花城、中堅企業として、発酵を業とする歴史をもつ同社にとり、新製品それを生み出す商品素材への注目はとても重要となる。この点で、満田社長は「自らの足で稼ぐ」というスタイルを実践してきた。

同社はこの間「あまざけ」の研究と新製品開発を進めてきた。その成果は、①玄米オリザーノ甘酒(琉球大学との連携)で、事例1「発酵食品の可能性と産学官連携」を参照されたい。

また、事例2は、「おいしい玄米あまざけ」であり、「玄米含有機能成分を活用したアンチメタボリック発酵食品の研究・商品開発」で、琉球大学や福島県ハイテクプラザ(研究責任者 鈴木賢二)との連携の成果である。

また、事例3は、同社が通販限定で発売したダチョウ抗体液「ダテウブリン」を配合したノンアルコールの米こうじ甘酒「おでかけ前に たたかうあまざけ」で新型コロナウイルスやインフルエンザの感染予防効果が期待できる、いままでにない特徴を持った甘酒である。

今回、国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)の研究成果最適展開支援プログラム(A-STEP)トライアウトタイプで、会津天宝醸造と京都府立大学による共同研究である。健康・美容の面で注目される甘酒に、新型コロナウイルス予防対策という価値を加える取り組みで、共同研究によりダテウブリンを配合した米こうじの甘酒を飲むと、ダチョウ抗体が口腔内に一定時間保たれ、活性していることが明らかとなった。

生物(動物)として長く生存しているダチョウには、その生き抜いてきた「秘密」があり、それを突き詰め、製品化していく挑戦である。

以下に、同社HPから<会津天宝のこだわり商品>について、紹介していく。

また、

<会津天宝のこだわり商品> 同社HPより、表現はそのまま引用する。

自然豊かな会津の地だからこそできる商品を造りたい。美味しさ・健康・安心を考えた高品質なものでありたいと思っています。そして、笑顔と幸せの溢れる食卓のお手伝いをしたい。それが会津天宝の願いです。

① 玄米オリザーノ甘酒

玄米オリザーノ甘酒は、玄米の機能性に着目し、琉球大学医学部第二内科・福島県ハイテクプラザと共同開発した玄米発酵飲料です。国産玄米使用、ノンアルコールの玄米甘酒です。健やかな

毎日のパートナーに。



② 味噌・おかずみそ

会津味噌は、夏の暑さも冬の寒さも厳しい盆地気候だからこそ醸し出せる風味豊かな味わいが特徴です。長期熟成型の赤色辛口米味噌を中心に、減塩味噌や麴歩合（大豆に対する麴の割合）が高い甘こうじ味噌、会津味噌をベースにしたおかず味噌も製造しています。



③ みそ漬けと漬物

数種類の特製味噌床を使用。味噌のコクと香りをじっくりと浸み込ませたみそ漬は、歯ごたえもよくご飯が進みます。昔懐かしい味を現代に継承し続けています。



④ 麴・甘酒

味噌作りは、麴作りから始まります。厳密な温度管理のもと、米本来の甘さが引き立つ良質な麴を製造しています。当社では、日本の伝統食材である麴をより身近に感じて頂くために、麴の甘酒

や調味料の開発・製造にも力を入れています。

農林水産大臣賞受賞商品



⑤ 会津こしひかり味噌

会津産こしひかり米と会津の地大豆、天日塩を使用した味噌。麴の風味や舌ざわりもよく、芳醇な香りとしっかりとした旨味が特徴です。



⑥ 大葉みそ漬油揚げ

香ばしい大葉みそと油揚げの相性が抜群。フライパンでサッと焼くだけでご飯によく合う一品が完成です。



⑦ 塩糀ノンオイルドレッシング

たっぷりの糀に爽やかな柚子果汁がアクセント。サラダやお肉料理等、様々なお料理にお使いいただけます。



⑧ 岩魚みそ

尾瀬国立公園の清流で育った岩魚を焼きほぐし身にし、贅沢に1匹分使用しました。芳醇な会津みそとのコラボレーションをご賞味ください。

<産官学連携の事例>

事例1

「発酵食品の可能性と産官学連携」

会津天宝醸造株式会社 代表取締役社長 満田 盛護

写真：会津天宝醸造株式会社 代表取締役社長 満田 盛護

2020年10月15日

会津天宝醸造株式会社は、福島県会津若松市にて1834（天保5）年より塩の販売と味噌の製造小売りを生業（なりわい）とし、1871（明治4）年には本格的に味噌の製造販売を開始した。

現代では食の欧米化や女性の社会進出、共働き世帯の増加など生活様式が目まぐるしく変化し、それに伴い食の在り方が多様化してきた。味噌に関しても、多くの方にとって手作りするものから買うものになり、インスタント味噌汁や液体、パウダータイプの味噌、当社が全国に先駆けて開発した調理みそなど、生活様式に合わせた商品が数多く台頭している。そして最近では、時短や簡便さが重視される一方で、「食と健康」がトレンドになっている。2010年代に塩糰（しおこうじ）と糰のあまざけが大ブームになり、定番の味噌、キムチ、納豆、ヨーグルトなどとともに「発酵食品＝体に良いもの」というイメージが消費者の間で今まで以上に強くなった。

さらに、特定保健用食品（トクホ）や機能性表示食品の市場規模が年々拡大していることから分かるように、科学技術の進歩により農作物や食品の持つ機能性を検証できるようになったことは、食品メーカーのみならず消費者においても大きなインパクトになったことは間違いない。

当社も、国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）が手掛けた東日本大震災後の復興支援マッチングにて、産官学連携で玄米あまざけを開発し、その効果検証を行った。共同研究機関としてご縁を頂いたのが琉球大学医学部第二内科の益崎裕章教授と、福島県ハイテクプラザだ。益崎教授の研究テーマの一つである玄米に含まれる機能成分「γ-オリザノール」に着目し、当社の製麹技術を活用して商品開発を行った。

福島県ハイテクプラザに玄米糰製麹に関するご指導を受け、3年半の開発期間（臨床試験を含む）を経て、2015年にγ-オリザノール含有玄米発酵飲料「玄米オリザーノあまざけ」を上市した。益崎教授主導で一般財団法人沖縄県健康づくり財団にて実施された臨床試験では、玄米オリザーノ飲用により、間食回数の低下、腸内フローラのバランス改善、便秘肌荒れの解消などが認められている。

当時東日本大震災と原発事故の影響を受けていた私たちにとって、産官学連携により、科学的根拠による裏付けと安全性が確認された地元食材使用の発酵食品が開発できたことは、大きな希望となった。身近な食には多くの可能性があるということと、食の機能性を証明する科学の力の素晴らしさを実感できたことは当社にとって大きな財産である。

「人生100年時代」と言われているが、元気に暮らせる健康寿命を延ばすことが重要であり、そのポイントとなるのが「食」であるのだ。日本ならではの食文化、発酵食品は廃（すた）れること

はない。しかし、未来を見すえてその在り方を見極め、次世代へつないでいくことが重要と考える。

https://www.jst.go.jp/tt/journal/journal_contents/2020/10/2010-01_article.html

事例 2

「毎日飲んでアンチメタボ効果を発揮！おいしい玄米あまざけ」

課題名 玄米含有機能成分を活用したアンチメタボリック発酵食品の研究・商品開発

企業 会津天宝醸造株式会社（福島県会津若松市）

研究責任者 鈴木賢二（福島県ハイテクプラザ）、研究機関 琉球大学、福島県ハイテクプラザ
研究概要

あまざけは栄養分も豊富で、病人あるいは嚥下障害者の食品としても有用とされている。会津天宝醸造株式会社と福島県ハイテクプラザは、連携してより美味しく量産可能な「玄米あまざけ」造りに取り組んでいる。さらに琉球大学の「玄米に関する研究」によると、玄米中に含まれるγオリザノールが「メタボリックシンドローム」に有効であることから、玄米あまざけにもその効果があると考え、同大学の協力を得て必要摂取量の検証を行った。

その結果、琉球大学医学部第二内科での臨床介入試験においても効用を確認できたのだ。玄米あまざけの味の基準を確立し、飲料商品名の商標登録を完了。2015 年 8 月より健康食品市場向けに販売を開始した。

期待される効果

この取り組みは琉球大学での臨床研究成果を活かし、国民的課題となっている「メタボリックシンドロームに有効な機能性食品」を開発・提案することで、「食と健康」の視点から注目を集めている。福島県の企業が地元の研究機関と連携し、会津ひとめぼれ米でおいしく飲みやすい玄米あまざけを開発することができ、福島県の食品の安全性を保証しながら製品の拡販にチャレンジしている。これにより原発風評被害の低減に大きく貢献することが期待される。

<https://www.jst.go.jp/seika/bt91-92.html>

事例 3

「感染症予防に甘酒を 「ダテウブリン」 配合の新商品 会津天宝醸造」

2022 年 7 月 6 日

発表会で増村威宏教授^⑤（京都府立大学）と満田盛護社長（会津天宝醸造）

会津みその老舗メーカーである会津天宝醸造は 6 月 29 日、ダチヨウ抗体液「ダテウブリン」を配合したノンアルコールの米こうじ甘酒「おでかけ前に たたかうあまざけ」を同社通販限定で発売した。新型コロナウイルスやインフルエンザの感染予防効果が期待できる、いままでにない特徴を持った甘酒だ。

今回、国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）の研究成果最適展開支援プログラム（A-STEP）トライアウトタイプにて、会津天宝醸造と京都府立大学が共同研究した。健康・美容の面で注目される甘酒に、新型コロナウイルス予防対策という価値を加える取り組みで、共同研究によりダテウブリンを配合した米こうじの甘酒を飲むと、ダチヨウ抗体が口腔内に一定時間保たれ、活性していることが明らかとなった。

ダテウブリンは京都府立大学が独自に開発したダチヨウ卵黄抽出物で、花粉症やインフルエンザ、新型コロナ感染症予防効果などが期待でき、体内に入ってきた異物を無力化する。さらに無味無臭なので、甘酒のおいしさはそのままだ。

「おでかけ前に たたかうあまざけ」（会津天宝醸造）

「おでかけ前に たたかうあまざけ」は米粒にダテウブリンが吸着しており、ゆっくり噛みながら飲むことで、ダチヨウ抗体がより口腔内に広がる。同社では 1 袋を一気に飲まず、開封日中に数回に分けて飲むことを推奨している。冷やしても温めてもおいしく飲める。内容量は 120 g、価格は 7 個入りで税込 6 千 48 円。

発売日に福島市のコラッセふくしまで新商品発表会を開催した。会津天宝醸造の満田盛護社長は

「まだワクチンを接種していない小さな子どもや、濃厚接触者となり自宅待機している人に役立つ商品だ。また、この2年間大打撃を受けた観光業、ホテル、旅館、飲食業の復興の一助になり得る」とあいさつした。

また、京都府立大学副学長の増村威宏教授は「甘酒の成分と一緒にダチョウ抗体も喉の中に含まれる。ウイルスが感染すると口腔内に入ってくる。そこで中和作用がある抗体が存在すると、ウイルスを捕まえて無毒化というか感染させない状況になる」と説明した。

<https://shokuhin.net/58660/2022/07/06/kakou/kenshoku/>

<満田盛護社長からの御礼状>

会津天宝醸造株式会社
代表取締役社長満田盛護様

先日は企業訪問で様々なお話をしてくださり、誠にありがとうございました。数多くの素晴らしい商品を販売されていますが、中小企業は、大企業のように広告費に多額な金額をかけることができず、人々に周知して貰うことがどうしても遅くなってしまうというお話で、多くの人々を速く喜ばせたいという強い思いに心が動かされました。それでも中小企業だからこそ、製品開発等では大学と密に提携して、社内「皆で」協力するという、反対に大企業では困難な、確かな団結力、結束力あるからこそ、多くの賞を得られる商品ができたのだと感じました。

私自身、甘酒が苦手で何度か挑戦しようにも飲めた試しがなかったのですが、貴社の甘酒はお米の自然な甘味があり、飲みやすく、とても美味しかったです。その後私の周りの甘酒が苦手な人々に貴社の甘酒を勧めるほど感銘を受けました。

この度は貴重な体験とお話を本当にありがとうございました。今後貴社のご繁栄とご発展をお祈りしております。」

N.M.

<満田盛護社長からの返信>

藤江先生、皆さま、こんにちは。会津天宝社長の満田です。

先日は、工場見学にお立ち寄り頂き誠に有難うございました。また、本日は、皆さまからのご丁寧な感想をお送り頂き感謝申し上げます。

皆さまに説明する機会は、私にとりましても良い振り返りになり、基本的な考えを再確認することができました。

世の中、コロナや戦争要因で大混乱状態です。正常化するまでは相当時間を要しそうです。弁証法的に遷移するとしたら元には戻らないかもしれません。あらゆる物が変化を求められそうです。これから社会に出られる皆さま「変化を楽しむ」位の気概で大いにご活躍されますことをご祈念申し上げます。

今後共宜しくお願い申し上げます。

満田盛護 会津天宝醸造（株）



会津城

グローバル化やその揺り戻しなどの環境下、技術、新製品、販売方法・マーケティング等において工夫を凝らし、その成果を出している国内企業にヒアリングを行い、その具体的な工夫を社長様はじめ経営トップクラスの方々から御聞きすることができた。また、物づくりの現場を見ることができ、ZOOM や VTR では掴めない「感覚」や「実感」「認識」を得ることができた。

実習を通じた「到達目標」である、経営者の哲学、経営戦略、人材育成、地域産業政策等についての学び、企業現場の最前線の呼吸の体験、そして「ものづくりの心」を感じてもらえた。今回の学修にさらなる経験や知見を重ね、それを具体化する力を形成していく意識が形成されたと思う。

専任教授 藤江昌嗣