

## 独自の酵素技術で高付加価値健康食品を製造する老舗蔵元

澤田酒造株式会社 奈良県香芝市

伝統ある清酒製造業界だが、高齢化・人口減少や嗜好の変化等による需要減からその生産量は減り続け、販売力のある大手ブランド以外の生き残りは難しい状況となりつつある。

そうした中、180年以上の歴史を持つ老舗蔵元『澤田酒造株式会社』では、約80年前に研究を開始した独自の「酵母菌」技術を発展させ開発した「澤田酵素」の利用に活路を見出し、健康食品のOEM生産で高い利益率を実現。積極的な海外展開も図っている。

### 会社概要



会社名：澤田酒造株式会社  
 所在地：奈良県香芝市五位堂6-167  
 電話：0745-78-1221  
 FAX：0745-76-0005  
 創業：1830（天保元）年  
 設立：1953（昭和28）年11月  
 代表者：代表取締役 澤田 定至人  
 資本金：1,000万円  
 従業員：24名（パート含む）  
 事業内容：清酒醸造・販売、健康食品製造・販売、音楽院経営  
 URL：<http://www.kankiko.jp/>  
<http://www.sawada-koso.com/>

### 創業天保元年の老舗蔵元

銘酒「<sup>かんきこう</sup>歡喜光」の名で知られる同社は、1830年（天保元年）創業と180年以上の歴史を持つ老舗蔵元である。しかし現在、清酒販売は同社の売上の2割以下にとどまり、残りは「澤田酵素」という独自開発の酵素（植物発酵エキス）を使用した健康食品事業が占めている。またその健康食品を海外へ広く展開しているのも大きな特徴だ。

こうした大胆な事業展開の背景には、歴史的経緯と自社独自の経営戦略がある。

### 「澤田酵素」開発の歴史

酒造りは蔵人達が半年間、狭い部屋で寝食共に交代で二十四時間酒樽にかかりきりの厳しい仕事で、かつては体調を崩し郷へ帰る者、怪我をする者がよく出ていた。

そんな状況を見かねた四代目・澤田<sup>ていし</sup>定司氏は、薬に頼らず蔵人達の健康を守る方法はないかと模索。醸造学者でもあった定司氏は、同社の酒蔵に100年以上生息する生命力の強い「酵母菌」に着目して研究を開始し、その後の同社の酵素製品の基礎となる独自の酵母を1935年に完成させた。

野菜や果物などをその酵母とともに<sup>かめ</sup>甕に漬け込み、発酵して得られたエキスを飲んだ蔵人たちは、病気や怪我も減って元気になり、「いったい何を飲んでいるのか」と近所の人々から不思議がられることも多かったという。

その後1965年の国際自然医学会の森下敬一博士の酒蔵来訪を機に、当時まだ珍しかった「酵素」という概念を知り、同博士の指導の下、野菜、果物、海藻、山菜、穀類など100種類以上の天然材料に黒糖と酵母を加えて発酵に1年、熟成に2年かけて仕上げる「澤田酵素」が68年に完成した。



創業200年近い歴史を残しつつモダンにリフォームされた本社。年間2千人以上の見学客が訪れる（上）、銘酒「歡喜光」（右）





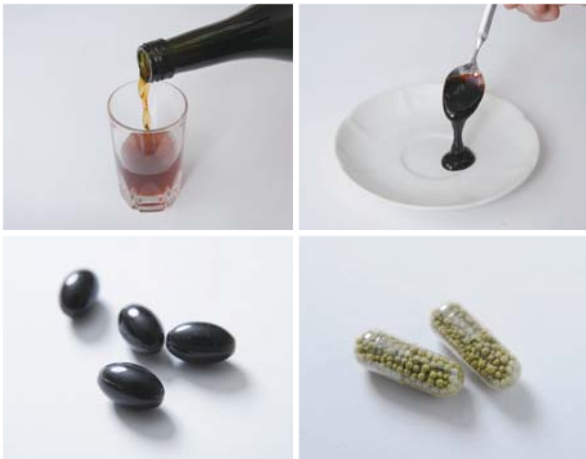
「澤田酵素」を発酵・熟成させるタンク。同社のコア技術であり、品質やノウハウは厳重に管理されている。

## 設備投資と在庫リスクを極小化した OEM 生産

この「澤田酵素」を用いて、他社から健康食品や美容食品のプライベートブランドの OEM 生産を受託するのが、現在の同社事業の大きな柱である。

企業秘密を守るため、重要なコア技術である「澤田酵素」の製造のみ自社内で行い、それ以外の瓶詰、ラベル貼り、パッケージング等の工程は全て信頼できる協力企業に外注、設備投資は最小限に抑えている。

また OEM 生産は受注してから製造を手配するため在庫を持つ必要がなく、こうした在庫リスクの極小化も経営の安定につながっている。



「澤田酵素」は液状、ペースト状、カプセル状、顆粒状など様々な形態に加工可能。OEM 生産の多様なニーズに対応する。

## 大胆な事業展開に踏み切った転機

同社がこうした大胆な事業展開に踏み切った転機は、15 年前、澤田定至人社長（六代目）が病気を患い思うように動けない約 3 年間の療養の日々

にあった。過剰な設備投資や債務超過で会社も存亡の危機にあったその頃に、経営や人生に対する考え方が大きく変わったという。

病から回復した時、「生かされた自分には使命があり、お客様や社員や家族のために生きようと決めた」という澤田社長は、大手ブランドの力が強く競争の激しい清酒製造の世界から目を転じ、「酵素という未開拓のマーケットを狙い絶対的なシェアを取る」経営戦略を固めた。

「付加価値が高く高級化・高価格化できる健康食品」に目を付けた読みは当たり、今では売上高経常利益率 30% 以上という高利益率企業への転換を実現。酵素を製造する企業は現在全国に 10 社程度あるというが、歴史は同社が最も古く、液状酵素の分野ではトップシェアを争っている。

## 海外からも請われ輸出を積極拡大中

2012 年に海外事業部を創設し輸出にも力を入れる同社。現在、中国、台湾、韓国、アメリカ、シンガポール、タイなどに輸出中で、取引はどんどん拡大中。「全額現金前払い」の条件でのみ取引に応じているが、それでも注文が引きも切らない。

ハワイの取引先からは「ぜひ現地工場を作ってほしい」との要請も受けたが、コア技術は絶対に本社外に出さない方針のため断った。

## 「事業を通じ縁あるすべての人々を幸せに」

最近「地元香芝市の遊休農地で栽培した米を用いて純米酒を醸造してほしい」との依頼が同市農業委員会からあった際、「今後世界を相手にビジネスを展開しても、当社の大事な基盤はあくまでも地元地域」との澤田社長の考えから二つ返事で引き受け、日本酒「悠久の光」を醸造した。

今後も地域を大切にしながら、「事業を通じてお客様、社員、家族などの縁あるすべての人々を豊かで幸せにする」という経営方針に基づき、澤田社長のチャレンジは続く。

（吉村謙一、太田宜志）