

SUIGEI Y JOURNAL

7
JUL
2023

特集
feature

世界の食卓に酔鯨を！



土佐蔵

長浜蔵

未来へ続く酔鯨の「ひと」。酒造りの覚悟を、新たな一歩に乗せて。

平素よりご愛顧を賜り、誠にありがとうございます。
先般、弊社前代表取締役が高知地裁から道路交通法違反(酒気帯び運転)で、懲役6月、執行猶予3年の有罪判決を受けました。酒類の製造を営む立場でありながら、お客さま、関係者の皆さまに多大なご迷惑とご心配をおかけしましたこと、改めて深くお詫び申し上げます。

弊社では事態を受け、令和5年4月10日より、取締役製造本部長の上田正人が代表取締役社長に就任し、

新たな一歩を踏み出しました。

絶えず新しい取り組みに挑戦し、守り、育み、創りあげてきた「酔鯨」。これからは一人ひとりの個性を確立して活かしながら全体を育んで参ります。たとえば、枝を四方に広げた木が、次には幹を太く育てようとするように、自然な歩みを進めていこうとしております。それが酔鯨の道のりを確かなものにするため、いま私達がすべきことと、社員一同、決意して臨む次第です。

私達を支えてくださるお客さまへの尽きない感謝の想いを、たゆまぬ努力と向上心をもって、美味しいお酒を造ることでもかたちに表して参ります。

どうかこれからも見守っていただけますよう、伏してお願い申し上げます。

酔鯨酒造株式会社 7月吉日



就任記念・ロングインタビュー

「自分が必要」と思える仕事を。 自律的な組織を目指し チームとして勝つ。



代表取締役社長

上田 正人

お酒と人の、幸せな発展を。

Masato Ueta Profile

昭和44（1969）年7月9日高知県生まれ。高知工業高等専門学校（高知高専）から長岡技術科学大学生物機能工学分野へ進み、平成4年（1992）年3月に同大学を卒業。平成5（1993）年4月、新卒で酔鯨酒造株式会社へ入社。製造部門で品質管理を手がけ、高知県工業技術センターと共同で酵母の開発などを数年間担当。製品部の部長を経て営業本部長、新設土佐蔵の工場長を務める。令和5（2023）年1月、長浜蔵・土佐蔵を統括する製造本部長。同年4月、代表取締役社長に就任。「世界の食卓に酔鯨を！」のビジョン実現に向け、製品面と経営面ともに一層の品質向上を推進していく。

信用回復への取り組み・皆さまからのお声

——社長就任1カ月、信用回復に向けて、内外でどんな活動をしていますか？

皆さまには大変ご迷惑ご心配をおかけしております。社長をお引き受けしてまず社内では着手するのは、コンプライアンスを含めた経営面での品質と製品の品質の両方を整えて、お客さまに安心していただける企業を目指すことです。いろいろな意味で自律した会社組織にしていきたいと考えています。また、酒造業者として、「お酒を美味しく楽しく適量に」飲んでいただくための適正飲酒の啓蒙活動には、これまで以上に力を注いでいきたいと考えています。

——お客さまからのご批判などは？

不祥事に対しては、「企業としての姿勢がそもそもなってなかったのでは」という厳しいお声もいただきました。ただ、一方で「次の酔鯨はいつ出航するのか、待っているから」という温かい励ましのお言葉もいただきました。「不祥事を肯定はできないが、しっかり反省して早く戻って来なさい」という温かいトーンのお声が多かったのは救いで、思いがけないことでした。

専門分野のこと、お酒との出会い

——もともと理系で研究職も考えていたそうですが、就職のきっかけは。

大学で専攻していた生物機能工学は微生物などを扱う分野です。プロトプラストという、植物の細胞壁を除いて細胞融合させ、新種をつくる研究をしていました。例えば新しい野菜をつくるとか。関東にある大手企業の研究所に就職の予定だったのですが、なぜか気持ちが突然、高知へ向いてしまったんです。周囲には反対されての帰郷でした。就職情報誌で旭食品を知り、関連会社である酔鯨の窪添竜温会長が直接面接してくださって。酔鯨がどこにあるかも知らず。入社日まで会社訪問もせず。いま思うと、自由すぎる社会人の始まりでした（笑）

——学生時代を過ごした新潟といえば、日本酒の本場ですね。

はい、長岡市も有名な酒蔵が多いです。大学の休み前には全国から来た同級生と、実家から送られてきた地元産の食べ物を持ち寄って鍋をしていました。新潟では水のように優しい熱燗と、近くの寺泊漁港

で揚がった魚を合わせると、ものすごく美味しくて気持ち良く酔えました。ああ日本酒も良いもんだと開眼した次第です。

——入社後はまっすぐ進んで来られましたか？

高知の企業でずっと人生を送るという意味では、先が見えるようで悩んだ時期もあります。でも、自分でなんとかしたら良いじゃないか、と思えるようになってからは、意外と狭い世界ではなかったですね。どこからでも、何にでも、意思があればつながらないことはないし、自分で手を広げていったら違う世界が見えて面白いです。

自律した社内風土、チーム全体で輝く組織に

——新体制で掲げるビジョンは。

「世界の食卓に酔鯨を！」という方向は変わりません。改めてそこに向けて挑戦し続けるために大切なことは、社員一人ひとりの「自律」ですね。酔鯨の人すべてが輝いている、主役でいられること。勝てる組織に育てたいです。方針はしっかり掲げたうえで、皆が前を向いて輝ける「場づくり」をしながら、持っているパフォーマンスを最大限に出せるように。酔鯨チームとして勝たなきゃ意味がないです。人生の岐路がいつ訪れるにしても、「酔鯨に自分が必要だ」としっかり仕事をしていられる組織にしたいと思います。人材は集まっていますから、後は本当に自分らしさ、やれることをしっかり出せたらいい。私はプレイヤーとしてではなく、監督として喜びたい。その方がステキじゃないですか。

——社員の自律とは、具体的に聞かせてください。

皆会社が目指す方向性も理解しているし、ブランドをどう維持していくのかも熟知しています。そのうえで、全員を自律した戦士にしていきたいです。前を向いた失敗はとがめないので、一人ひとりをもっと攻撃的に攻められるようにしたいです。失敗からも学び、負けるにしても自分の力でちゃんと負ければいい。酔鯨は人を気づかう優しい人が多い会社です。それでも人生を生きていくために仕事はあるわけだから、ある意味利己主義な部分もあっていいし、よりハングリーに存在を示しているのです。成果が得られそうなら全体にフィードバックして、会社の武器になったら楽しいでしょう。そうやってこれからもお客さまを楽しませることができるよう努力を続けていきます。

これからの展開、新しい試みで世界へ

——酔鯨酒造として当面の目標は？

ひとつは予定されている長浜蔵の土佐蔵への移転です。そのためにも、商品の品質の確かさを証明していく必要があります。スペックやストーリーだけでなく、口に入れたときの感動が数値化できることも重要です。それから、「Enjoy SAKE Life」をSUIGEI JOURNALも含めた身近なツールを通して伝え、お客さまが酔鯨を楽しんでいただけるきっかけづくりをしていきたいです。

土佐蔵に来てくださる女性のお客さまにお話を聞いていると、お話がすごく上手いんです。私たち造り手が聞いても納得の内容です。一人でもいらっしゃるし、大変楽しんでおられます。酔鯨の人間より酔鯨を知っていて楽しんでいるようなお客さまが多い。土佐蔵を活かしたファンの集いなんかもやりたいですね。造り蔵ならではの目玉も用意して、楽しいイベントに。臨場感あふれる自然な愉しみ方を発信したいですね。

——コロナ明けのタイミングでもありますが、今後の展開は。

「世界の食卓に酔鯨を！」をビジョンとして掲げているので世界のいろいろな食卓、郷土料理を想像します。ビジョンのとらえ方は自由ですが、まず海外でワインの横にメニューとしてジャパニーズサケがあることが目標だと思います。また、清酒以外にも、食品や化粧品などの分野で開発を進めています。商品開発はこれまでも私自身がたずさわってきたことなので、ネタはノートに書ききれないぐらいあります。小出しにしながらやっていきますよ（笑）。

これまで以上に衣食住に関する製品づくりに資源を投入していきます。グルテンフリーの米粉などは狙い目ですし、酒粕に含まれるアミノ酸、ペプチド、セラミドとか…美容効果も、健康食品としての栄養的な訴求ポイントも強いはず。酔鯨ならではの見せ方で、けっこう楽しい世界だと思います。

酔鯨はこれからも変わらずお客さまに感動をお届けします。今回のことを含めて企業としての安心、品質、お客さまの時間のなかに酔鯨があることの感動を、挑戦し続けて必ずお届けしますので、どうぞよろしく願いいたします。

（聞き手／広報部、文／久保慧菜、写真／坂本宗志朗）