



株式会社有田屋

醤油造りの原点に戻ることは
上州の豊かな風土を守り
伝えていくことでした



📍 安中市

住 所・・・安中市安中2-4-24
T E L・・・027-382-2121
U R L・・・<https://aritaya.com/>
代表者・・・湯浅 康毅
設 立・・・1832年3月31日
資本金・・・10,000千円
従業員・・・5名

WEBサイト



🏢 事業者紹介

当社は江戸後期の天保3年(1832年)に、中山道の宿場町として栄えた上州安中の美しい山々と、清らかな水が流れる碓氷川の豊かな風土と恵みによって、醤油醸造元として創業し、本年度192年目です。

当社の醤油醸造は創業以来、天然の常在菌(蔵付き酵母)の力だけで発酵・熟成させた天然醸造醤油造りを頑なに守っています。生産する醤油は、伝統醤油「丸大豆仕込天然醸造醤油」および「さいしこみ醤油」に特化しています。

醤油造りの原材料である大豆、小麦、塩は国産のものを中心に使用し、天然醸造法により最低2年かけて造り、素材・製法へのこだわりが上質な旨みに繋がっています。

💬 経緯・背景

日本国内の食の多様化、少子高齢化、人口減少などの環境の変化により醤油の国内需要が減少し、当社の売上高も平成25年以降は減少傾向が続いています。一方足元では、希少価値の高い天然醸造醤油に着目していただき、消費者ニーズの変化に対応した加工品開発を行うことで回復傾向にあります。

このような経営環境の中「200年家業」に向けて、当社の課題を、①海外新規顧客の獲得、②国内新規顧客の獲得、③技術開発・新商品開発・人材育成として事業展開しています。

安中市の土地の風土・空気を取り入れた「あんなかテロワール型ものづくり」

🏢 具体的な取組・成果

当社は先代の英断により、かつて行っていた天然醸造法による醤油造りを復活することで業界内で生き残っていく方向に舵を切りました。この経営方針を更に進める形で、安中市の土地の風土・空気を最大限取り入れたものづくり「あんなかテロワール型ものづくり」によって天然醸造醤油をつくっております。

あんなかテロワール型の天然醸造醤油が確立されれば、安中市の1次産業(農業)、2次産業(醸造)、3次産業(販売・サービス)のいずれもが活性化でき、天然醸造醤油に地域性、ネットワーク強化、環境性が絡み合ったストーリーが備わることになります。そこで、国内販売のみならず海外販売に積極的にチャレンジすることで海外販売比率を高め、売上増加・利益率の向上を図っていきます。

具体的には、主に以下の工程を計画しています。

- (1) 醤油の主原料である大豆・小麦を安中市産とするための遊休農地・耕作放棄地の活用
- (2) 190年続く石蔵で自然の力だけの天然醸造法によって醤油を醸造
- (3) 信越本線(横川～軽井沢間)の碓氷トンネル内で醤油を熟成
- (4) 当社の石蔵に住み着く微生物(蔵付き酵母)の選抜
- (5) 当社の特許製法である醤油の燻製技術により安中地域に縁のある新たな製品の開発



●本事業の成功に向けて

- ・生産量増加への対応や製造体制の若返り、また国内外の営業力強化のため、人員採用等を強化しています。
- ・製造関係では、原材料の大豆・小麦においてかぶら大豆生産者協議会、醤油醸造において群馬県醤油味噌工業協同組合、秋間梅林観光協会から協力をいただきます。またトンネル内熟成等で公共施設を活用するため、行政関連からは安中市みりよく創出部観光課、安中市観光機構から協力をいただきます。
- ・群馬県産業技術センターから協力・支援をいただき、酵母の選抜や醤油の食味検査を行います。



当社にとってのSDGsビジョン

かぶら大豆生産者協議会の協力を得て、遊休農地・耕作放棄地を活用していきます。醤油造りの原料となる大豆と小麦を自然農法で栽培することとし、なたね、大豆、小麦で輪作を行うことで、豊かな土地を効率よく維持していきます。土作り(地中の微生物の復活)から行い、景観保存にも努めていきます。

今後の展望と求めるパートナー像

当社と志を共にする安中ベースの生産者、加工業者と連携した「あんなかテロワール協議会(仮称)」を立ち上げ、協議会活動をベースに、あんなかテロワールモデルのブランディングと海外でのプロモーション及び商談を行っていきます。