

平成21年2月7日(土)にアサヒビール西宮工場の見学会を行いました。

当日は天気にも恵まれ、支部長以下28名の参加者がありました。

アサヒビールのご厚意により、一般見学とは一味違い、見学前にゲストハウスにて同社高橋総務部長に会社概要・工場概要、環境への取り組み(廃棄物削減)について、岡田品質管理部長にビールづくりについてそれぞれ講演をして頂きました。講演会の後、案内嬢ならびに両部長直々の案内にて工場見学を行いました。休日にもかかわらず、工場内は一部稼働しており、ビール製造の全工程である仕込み、ろ過、発酵、瓶詰め・缶詰めと順番に質疑応答を交えながら、見学しました。

講演ならびに見学会で印象に残ったことを以下のとおり報告致します。

- ・ 同社は創業120年、また西宮工場は操業以来80年とビールの歴史と共に歩み、日本初の缶入りビール、アルミ缶ビールを開発するなどチャレンジ精神豊かな会社です。
- ・ 環境への取り組みにも積極的に取り組んでおられ、温室効果ガスの排出削減、水資源の保全、廃棄物の削減を3つの柱に1996年からゼロ・エミッションに取り組んでおられる。なお、廃棄物の約80%はモルトフィードであり、飼料として再利用している。余剰酵母は薬品に再利用。変わったところではペットボトルを原料に案内嬢のユニフォームに再利用。
ちなみに、発生したCO₂は製造工程にて再利用するが、むしろ不足するので買っているとのこと。
- ・ 昨今、食の安全が言われているが、太鼓判システムと言う品質管理が非常に厳しく行われています。仕込み工程ではコンピューターで0.1℃単位での温度管理を行っているが、最終チェックは官能検査と呼ばれる担当者による試飲によってなされていると聞き、やはり仕上げは人間が介在しないと駄目なのだと言うことを再認識しました。
- ・ 「お客様の『うまい!』のために」をモットーに、いかに早くお客さんに届けるかと言う観点から、物流も品質管理の大きな柱と位置付けられている。我々造船屋としてもおおいに学ぶべきところあり。ビールは出来上がってすぐに酸化を始めるので生鮮食品と同じ、あるいはそれ以上の品質管理が要求されています。
- ・ ビールの歴史、世界のビールの種類、ビールの作り方など初心者にも分かり易く説明がされました。ちなみに大ビール1本は麦芽2000粒、ホップ10個、酵母300億からできるそうです。

見学会終了後、待ちわびた試飲会が催されました。厳しい品質管理の成果をできたてのビールにて実証試験(?)、ビールのおいしい注ぎ方の実演もあり、同社自慢のおつまみも用意され、参加者も非常に満足されていました。なお、参加者の中には熱心なあまり、試飲の域を超えて何度も「官能検査」をされていた方もおられたようです。

会務委員 鷹尾伏記

