

わが職場

当社は万治元年（一六五八年）、初代西野嘉右衛門が阿波藍（染料）の取り扱いを開始し、現在の化学品事業部がスタートしました。その後、安永八年七代目西野嘉右衛門が阿波芝生にて酒造業を併営、寛政元年（一七八九年）に、八代目西野嘉右衛門が讃岐琴平でも酒造業を開始、自社ブランド「清酒金陵」が誕生しました。昭和の初期から始めた酒類・食品卸売業と酒造業、化学品事業の三本柱で現在の経営基盤の礎が築かれました。

以来、全国へ向けての販路開拓や経営の多角化により発展するとともに、昭和四四年に最新設備を備えた多度津工場が完成し、現在では、四国を代表する酒造メーカーとなっています。ここ多度津工場の従業員数は二八名と派遣社員五名で清酒、焼酎、リキュール等を製品化しています。酒造りについては、良質の水と地元の米にこだわ

り、江戸時代から讃岐米で酒を造り続けています。昭和五四年酒米「オオセト」の奨励品種採用に当たっては、県農業試験場やJA香川県との連携によりいち早く醸造技術を確立し、その普及に努力しました。

また、本県独自の日本酒の開発を目指して、香川県酒造協同組合、香川大学、JA香川県、香川県の四者が連携して開発した香川県初のオリジナル酒米「さぬきよいまい」で酒造りを推進し、県民に広くPRするため、よいまいオーナー制度やよいまい親子酒造り体験など実施しています。日本酒以外にも、県産原料を使用した新製品の開発に取り組んでいます。さぬき和三盆の原料である、白下糖を使って梅酒を、また県オリジナルの黒豆「香川黒一号」を使った黒大豆焼酎「讃州黒」を製品化したほか、今年一月には、さぬきうどん用に県が開発した小麦「さぬきの夢2000」を使った麦焼酎や「さぬきよいまい」を使った米焼酎を発売しました。これから

も日本酒を中心に地元食材を使った酒造りに挑戦し続けます。創業以来三五〇余年変わらないモノづくりの精神を大切に、「品質一筋」、ていねいなこと、繊細なこと、こだわること、一途なこと、真剣なこと、そういう気持ちを重んじてこそ、本当のおいしさが伝わると思います。

最近では宴席でも日本酒がビールや洋酒に押されています。ところが、和食の隠し味に日本酒はつきもの。やっぱり和食に一番相性が良いと言うことでしょう。さらに地元密着と地域貢献に努め、日本酒の良さを伝えていきたいと思っています。こんびらさんの参道口に面したお酒の資料館「金陵の郷」は、昭和六三年に琴平本店酒庫のひとつを、創業当時の白壁の酒蔵に復元し、お酒の語り処として親しまれています。ぜひ一度、ご来館いただければ幸いです。

西野金陵株式会社

多度津工場

自製酒部 竹内正樹