

視察レポート

レポート作成者	市川営業所 相田 善広
視察日時	平成26年7月28日 月曜日 午後14時より
視察参加者	市川営業所 佐川次長 ・ 脇坂主任 ・ 相田 松戸営業所 橋本部長 ・ 清水主任
名称	マルマン 株式会社
所在地	長野県飯田市大通2-217
TEL	0265-22-1234
創業	明治21年(1888年)
資本金	5,000万
代表者	中田 教一 取締役会長 林 隆仁 代表取締役社長
認証取得	2000年 有機JAS認証(農林水産省規格) 2006年 ISO22000取得(品質保証の国際規格)
業務内容	無添加・有機味噌、果実酢製造販売

マルマン株式会社 外観



マルマン株式会社の功績

- 1 三代目社長「中田栄造」が1944年『中田式味噌速醸法』を発明。
特許をとるが戦後混乱期の為、無償で全国に醸造法を普及させる。
 - * 『中田式味噌速醸法』とは…
従来、味噌の発酵に1年かかる日数をわずか『2週間』で発酵を終える醸造法。
- 2 先駆けて「無添加生みそ」の開発により、自然志向・健康志向の流れを作り、業界に大きく貢献。
- 3 更に先駆けて「有機生みそ」(有機無農薬みそ)を開発・販売。



昭和19年に中田栄造が「味噌速醸法」を発明特許関係なく、全国に普及公開。その功績が称えられ、高松宮殿下が工場視察の際、お手植えの松を贈られる。

視察日程

- | | |
|---|--|
| 会社説明
ビデオによる説明
工場見学
味噌の試飲
意見交換 | →林社長からの説明
→味噌作りの工程説明等
→視察日に実際見ることができたのは味噌充填から箱詰めのみ
→学校給食用味噌リニューアルの為の試飲
→時間の関係により省略 |
|---|--|

マルマン味噌の原料と製造工程表

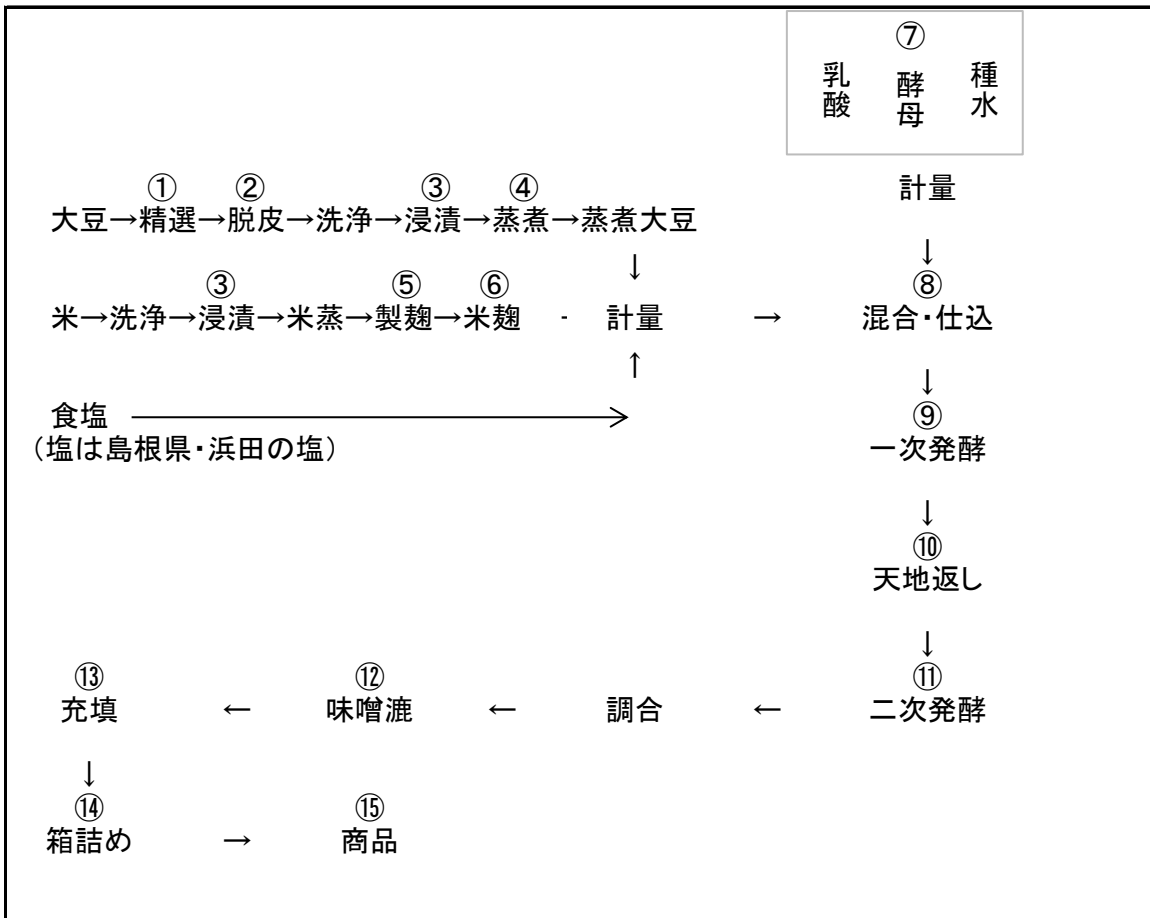
* 原料・・・大豆・米・食塩



大豆



米



工場見学

- ① **精選** ロール選別機を使用し、大豆と一緒に入ってくる石や異物を除去する。



- ② **脱皮** 白味噌用に大豆の皮を7%剥く。
赤味噌にはこの工程が無い。

- ③ **浸漬** 大豆は2.5倍に膨らむまで漬ける。(15時間)



・大豆用タンク



・米用タンク

- ④ **蒸煮** 45分で1000kg大豆を蒸すことができる。
下部には冷却用冷風機が備わっている。



- ⑤ **製麴** この時、麴菌を入れて32℃に下げる。
- ⑥ **米麴** 35～37℃に温度を保ち40時間置き、三日麴にする。
通常2日間のところ3日間にすることで、より旨みができる。
- ⑦ **酵母** 自社で培養している自家製酵母。



- ⑧ **混合・仕込** 「大豆・米・塩を計量したもの」と「種水・酵母・乳酸菌を計量したもの」を混ぜる。
水分を48%に調整し、混ぜる時間は「20秒」。
混ぜすぎは発酵しにくくなるので混ぜるのは短時間。これがミソらしいです。



- ⑨ **一次発酵** 50トンタンクに種類別に入れ、3週間発酵させる。



シンボリックに一番大きい建物。
この中に6本のタンクが内蔵されている。

⑩ 天地返し 酸素を入れて発酵・熟成率を上げる。



50トンタンクの真下。
天井に着いている排出口から
一次発酵後の味噌が出てくる。



1～6とナンバリングされており、
この下に二次発酵用の巨大な発酵タンク(4トン)
を持ってきて落とし込む。

⑪ 二次発酵 4トンの発酵タンクに種類別に一次発酵後の味噌を入れる。
発酵のしやすい温度、30～35℃に室温を保つ。



発酵タンクごとに味噌の名前が
記入されている。



厚いビニールで上面を覆っているので
ゴミ等は入る隙間が無い。

- ⑫ 味噌漉 発酵タンクから味噌を機械で業務用の桶に流す。



- ⑬ 充填 一箱一箱、手作業で丁寧に味噌を充填していく。
金属探知機は充填される際のパイプに取り付けられている。
アルコールを2~2.5%入れる。



- ⑭ 箱詰め 味噌のラベル貼りつけ機がマルマンオリジナルの機械なので、写真はNG。
賞味期限等の表示確認は機械と人間で2重チェックされている。

- ⑮ 商品 ローラーコンベアで箱詰め室から出てくる商品を仕分け、出荷へ。



味噌の試飲

既存の『学校給食用 国産原料100%味噌』を現在改良している。
改良点は「食塩」の配合量を減らす。世間でも学校でも「減塩」を求められている。
基本的にただ減塩するだけでは物足りない感じがでてしまうということで、
麴の配合比率の変更や他種類の味噌等を配合してあるもの作ってある。

リニューアル味噌と既存味噌の比較表

		麴歩合	食塩	製造方法
既存品	赤	10割	12.0%	丸大豆 蒸し 70日
	白	10割	12.0%	3%脱皮大豆 煮蒸し 40日
改良品①	赤	11割	11.5%	丸大豆 蒸し 70日
	白	11割	11.5%	3%脱皮大豆 煮蒸し 40日
改良品②	赤	11割	11.6%	8割麴みそ+国産西京みそ(20割)
				8:2で調合し、食塩補正
	白	11割	11.6%	8割麴みそ+国産西京みそ(20割)
				8:2で調合し、食塩補正



← 左から順に、既存品・改良品①・改良品②で
上の紙コップは「白味噌」、下は「赤味噌」。
味噌をお湯で溶いただけで試飲。

個人的には減塩のみの改良品①は少し物足りない
感じがあり、改良品②はお湯で溶くだけでも美味しい
と感じた。
その後「だしの素」を少し入れたが、だしが入ると
さらに味に深みができるのを実感。



↑
左から改良品①、改良品②のシャーレ。一見しても違いが解りませんでした。

所感等

マルマン株式会社の基本コンセプト「自然・安全・健康・環境」を、実際に見聞きし、
発明特許に驕ることなく、時代の先を読み自然・健康志向の流れを作る等、
大手メーカーに負けない、こだわりのある味噌メーカーと感じる。
現在、製造中である学校給食用味噌のリニューアルが、減塩されていても
栄養士の方々に、きっと満足いく形で仕上がることが期待できる。

豆知識

→林社長のお話から

八丁味噌とは…

米麴や麦麴等の麴を使わず、「大豆」のみで作られている豆味噌の一つ。「八丁村」で作られていたことから名づけられる。愛知県・岡崎城にから西に「八町」のところにある村で、現在は岡崎市八帖。「八丁味噌赤だし」とは八丁味噌とは本来呼べない。理由は、様々な調味料が入っていて、特定の味噌をさすことができない。「赤だし」という呼び名は、関西の人々からもたらされたという説もある。

西京味噌とは…

京都で作られた味噌で、米麴を多く使い甘くした白味噌のこと。昔、都が江戸(東京)に移り、京都の人がそれに対し京都を「西京」と呼んだことから付いた。京都では「本田家」「石野家」の2大トップブランドがあるが、協力せずお互いが争った為、特許を取ることができず、全国的に使える名前とのこと。京都の西京味噌(白甘味噌)に対して作られた味噌が、東京の「江戸甘味噌」で、東京の甘味噌は赤味噌。

以 上

