

## 視 察 報 告 書

日時	平成29年7月26日(水)
訪問先	日本味噌株式会社
	〒221-0862 神奈川県横浜市神奈川区三枚町364
見学者	坂内 聡、中村 隆之、品川 匡、謝花 星也、後藤 忠雄

- ・主に船橋地区で出荷している日本味噌。他社が低価格の味噌を販売しているが、船橋の栄養士達からは味で選ばれている。  
日本味噌の商品がどのような工場で、どのような工程、どのようなこだわりで製造されているのかを報告していきたい。



会社、工場外観。



工場は山を切り取って建てられている。

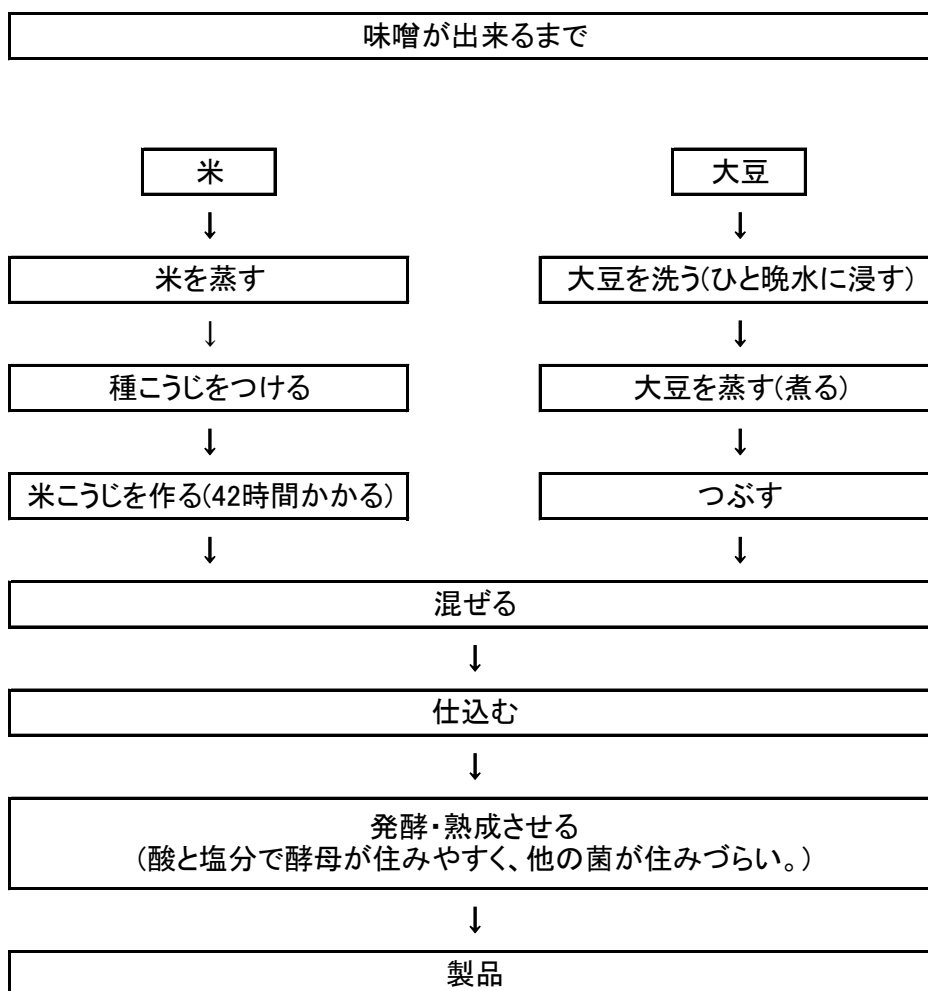


- ・味噌の原料は「大豆」、「米か麦」、「食塩」。

農林水産省のみそ品質表示基準では、使用する麴の種類によって味噌の種類が分類される。米を麴にする「米みそ」、大麦を麴にする「麦みそ」、大豆を麴にする「豆みそ」。以上の麴や味噌を2種類以上混合したり、米、大麦、大豆以外の穀物を麴にして製造した味噌を「調合みそ」という。

全国生産量の割合は「米みそ」が約80%、「麦みそ」が約5%、「豆みそ」が約5%、「米みそと麦みその調合みそ」が5%、「米みそと豆みその調合みそ」が5%。

原料が手に入りやすく、また作り方も単純なので日本中のどこでも作られているが、その出来上がりは様々で、1000社もの味噌メーカーがそれぞれの土地柄や気候によって強い特徴を出している。



- ・味噌の味は味噌蔵ごとに違う常住の「酵母」による発酵熟成によって違って来る。

# 工場入口



工場入室前の前室。まず長靴に履き替える。



ローラー掛けの手順。



使用方法。



捨て方まで・・・。



手洗い場。



手洗いチェックマニュアル。

個人別自主衛生点検表		氏名		職種		部署	
氏名	職名	朝	昼	夜	朝	昼	夜
奥野 隆夫	主任	○	○	○			
奥野 隆二	主任	○	○	○			
奥野 隆三	主任	○	○	○			
奥野 隆四	主任	○	○	○			
奥野 隆五	主任						
奥野 隆六	主任						
奥野 隆七	主任						
奥野 隆八	主任						
奥野 隆九	主任						
奥野 隆十	主任						
奥野 隆十一	主任						
奥野 隆十二	主任						
奥野 隆十三	主任						
奥野 隆十四	主任						
奥野 隆十五	主任						
奥野 隆十六	主任						
奥野 隆十七	主任						
奥野 隆十八	主任						
奥野 隆十九	主任						
奥野 隆二十	主任						

- ・ 個人別自主衛生点検表。  
「朝」、「昼休憩明け」、「3時休憩明け」の1日3回チェックする。
- ・ 衛生に対する意識は高いと感じた。

## 米こうじ作り



奥の釜で米を蒸す。冷ましながら運ばれる。



自動製麹装置。



弓削田醤油で見たものとはほぼ同じもの。



この機械で24時間常に制御される。

## 大豆の仕込み



一晩水に浸した大豆を釜で蒸す(煮る)  
同じ規模の釜が計3釜ある。



釜の中。



冷やしながら運ばれ...



大豆をつぶす。

## まぜる(攪拌)



42時間かけて作った「麴」と・・・



浸漬し、蒸して、潰した大豆と・・・



塩を・・・



攪拌機で混ぜる。



中の様子。



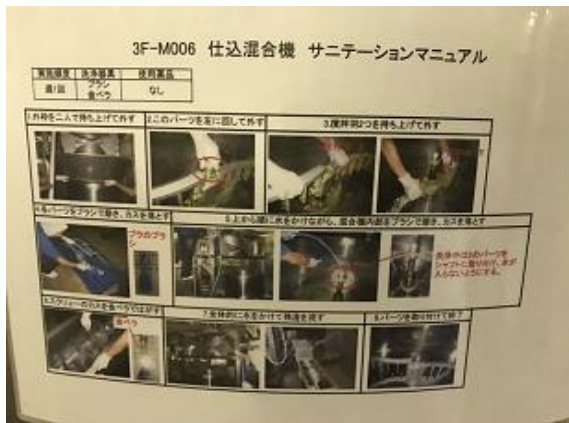
横から出て・・・



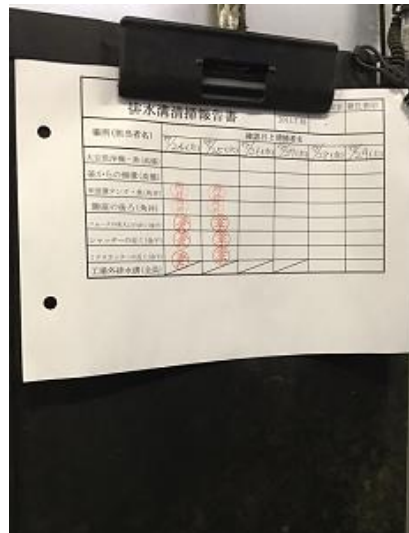
さらに混ぜる。



混ぜ終わったら下にある保存用の容器に落ちる。



攪拌機の洗浄作業のマニュアル。



排水溝清掃報告書。

## 熟成・保管



熟成・保管用の3.5t 味噌桶。



工場が山の斜面を切り取って建てられており、味噌は地下蔵(山の中)で発酵、熟成される。

## 袋詰め



大袋用。上から押し出していく。



1kg袋用。

## 総括

- ・ 歴史のある(古い?)工場だったが、HACCP認証を取得したりと衛生に関する意識は非常に高いと感じた。

山の中を洞窟のように掘って作った倉庫もよく考えられていた。土の中なので温度が高くなり過ぎず保存や熟成がしやすい一方、窓等を作れない為空調の設備が必須との事。

セブンイレブンやローソンのPB商品も手掛けている。他のメーカーでも同じ話を聞く事があるが、セブンイレブンの品質や安全への要求が一番厳しいらしい。

興味深い話としては、食塩で摂取する塩分よりも味噌から摂取する塩分の方が血圧の上昇を抑えられ、また味噌に含まれる成分によって腎臓や心臓などの臓器障害が軽減される事が研究の結果でわかって来ているそう。

学校給食でも減塩の動きがある中でこの研究の結果がしっかりと出れば味噌の需要はさらに高まっていくのではないかと思った。

最後に日本味噌の弊社取扱いの「ゴールドかねじょう」と「ゴールド日本」は原料米は国産だが、大豆は輸入原料を使用している。弊社取扱いの他の味噌メーカーはオール国産。国産原料の味噌の見積りを依頼した。価格と味を見て検討し、原料もオール国産に切り替えて商品力アップに繋げていけたらと思う。