

麴の高品質化の為の設備導入による 製麴室環境の整備事業



宝暦元年の創業以来、約260年余りにわたり一子相伝の手づくり製法により長年変わらぬ風味を守り通してきた当社であるが、設備の老朽化に伴い麴の品質を維持することが困難になりつつあった。今般の事業では、製麴室の環境を改善することで麴の品質を安定させ、受け継がれてきた風味を維持、向上するとともに雑菌の発生を抑制し、新市場の開拓に挑む。さらに、作業工程の改善により、女性職人の負担を軽減し、生産性の向上をめざす。

事業の背景



品質向上による新市場開拓と女性職人の育成

手づくりで昔ながらの製法を守ってきた当社であるが、設備の老朽化が目立っていた。中でも製麴室は、床や壁に隙間ができ冷風が吹き込み、夏季以外は麴作りに最適な温度帯である32℃以上を維持できず、年間を通じて安定した品質の麴を作ることが困難な状況であった。継承されてきた風味を維持することもさることながら和洋菓子や弁当等新

市場へ進出するには細菌数の更なる減少を実現することが求められ、対応が急務となった。また、当社の従業員はすべて女性であるが、段差の存在や狭い作業スペース、重い麴の移動等製麴室内での作業負担は重く、女性職人の育成のためにも作業環境の改善が必要であった。

事業の内容



生産プロセスの改善による品質の安定化と職人の育成

麴の状態の良し悪しが味噌の品質の決め手になることから、雑菌を寄せ付けず、やわらかく甘みを含んだ品質の良い麴を安定的に製造することが重要となる。そのためには、米の温度を32℃以上に保ち麴の力を活性化させる必要がある。当事業では、製麴室を加温するコンベクタ、麴を適温状態に保つ製麴装置、麴棚、室内の温度調整と空気清浄のための換気設備を導入し、製麴室を一新した。当社の強みである伝統的な手づくり製法と新設備による適切な温度や湿度管理の融合により理想的な風味と品質を持つ製品作りを実現することで新市場進出の可能性も高まる。また、麴作りは手作業であり重量物の移動も頻繁に発生するため、

高温の室内での作業は身体的な負担が大きい。製麴室の設備更新は、床の段差の解消、作業スペースの拡張なども伴っていることから、製品品質の向上のみならず作業時間の短縮、作業者の体力の消耗や事故防止にもつながる。その結果、作業者のモチベーションも高く維持され、仕事への意欲も高まるとともに作業者の能力や技術向上といった効果も得られる。さらに、当社の従業員はすべて女性であり、その繊細な感覚や丁寧な作業による製品作りという強みをさらに活かすことができる。

事業取り組みの成果



適切な温度管理による麴の品質向上

製麴時の温度管理が味噌の風味や品質の決め手であるにもかかわらず、従前の設備では老朽化のため適切な温度管理が困難であった。特に、外気温が低くなる冬季は理想の室温を維持することに苦慮していたが、新設備の導入により、季節に関わらず常に麴の発育に最適な温度帯を維持することができるようになった。こうした製麴室環境の改善により細菌数は10³分の1の水準まで抑えることができ、賞味期限が短い量販店の弁当の食材や洋菓子のクリームの素材として採用されるようになり、新しい販路を開拓することができた。



【更新した製麴室】

女性作業者の負担軽減による生産性の向上

当社の従業員はすべて若い女性であり、設備の老朽化が従業員のモチベーションを低下させることが懸念された。また、段差が多い狭いスペースでの重労働は体力的な負担も少なくなかった。新設備では、段差の解消、作業スペースの拡張、滑車の設置など細かな改善を取り入れ、極力作業者の負担を軽減するよう努めた。さらに、新しいきれいな設備で作業ができることで仕事への意欲も向上し、作業効率も格段に向上した。また、温度センサーの導入により温度管理も自動化され、これまでのように頻繁に温度をチェックする必要がなくなったため精神的負担も軽減された。



【室内を加温するコンベクター】



【味噌の樽詰め工程】



今後の展開

今般の事業後、コンベクタをさらに2台増設し、本年秋には製麴室内に麴運搬用のベルトコンベアの設定も予定している。伝統の製法を守るためには古い設備を上手く活用していくことも重要であるが、衛生面や労働環境面を考慮すると老朽化した設備を段階を踏んで更新していくことも欠かせない。働く人が、働きやすい環境作りを進め、次の世代に引き継いでいきたいと考えている。

ここがね味噌株式会社

所在地	兵庫県養父市八鹿町八鹿343-1	E-mail	h.nishimura@koganemiso.co.jp
TEL	079-662-2648	HP	http://www.koganemiso.co.jp
設立	昭和35年11月2日	事業内容	味噌製造販売、味噌に関連する副産物の製造販売
代表者	代表取締役 西村 秀子	主要生産設備	蒸米機、冷却機、仕込機、漉機、和釜
従業員数	4人(令和元年6月現在)		
資本金	2,300万円		



代表取締役 西村 秀子氏

醸造文化の素晴らしさを広め後世に残したい

時代は移り変わっても味噌は日本の食文化には欠かせない存在です。その味噌づくりという仕事に携わっていることはとても幸せなことです。食を取り巻く環境は大きく変わりましたが、安心・安全で美味しく食していただける製品を提供し、皆様の健康な食生活の手助けをすることで世の中に貢献したいと思っています。そして、優れた日本の醸造文化を広く伝え、後世に残していきたいと思っています。