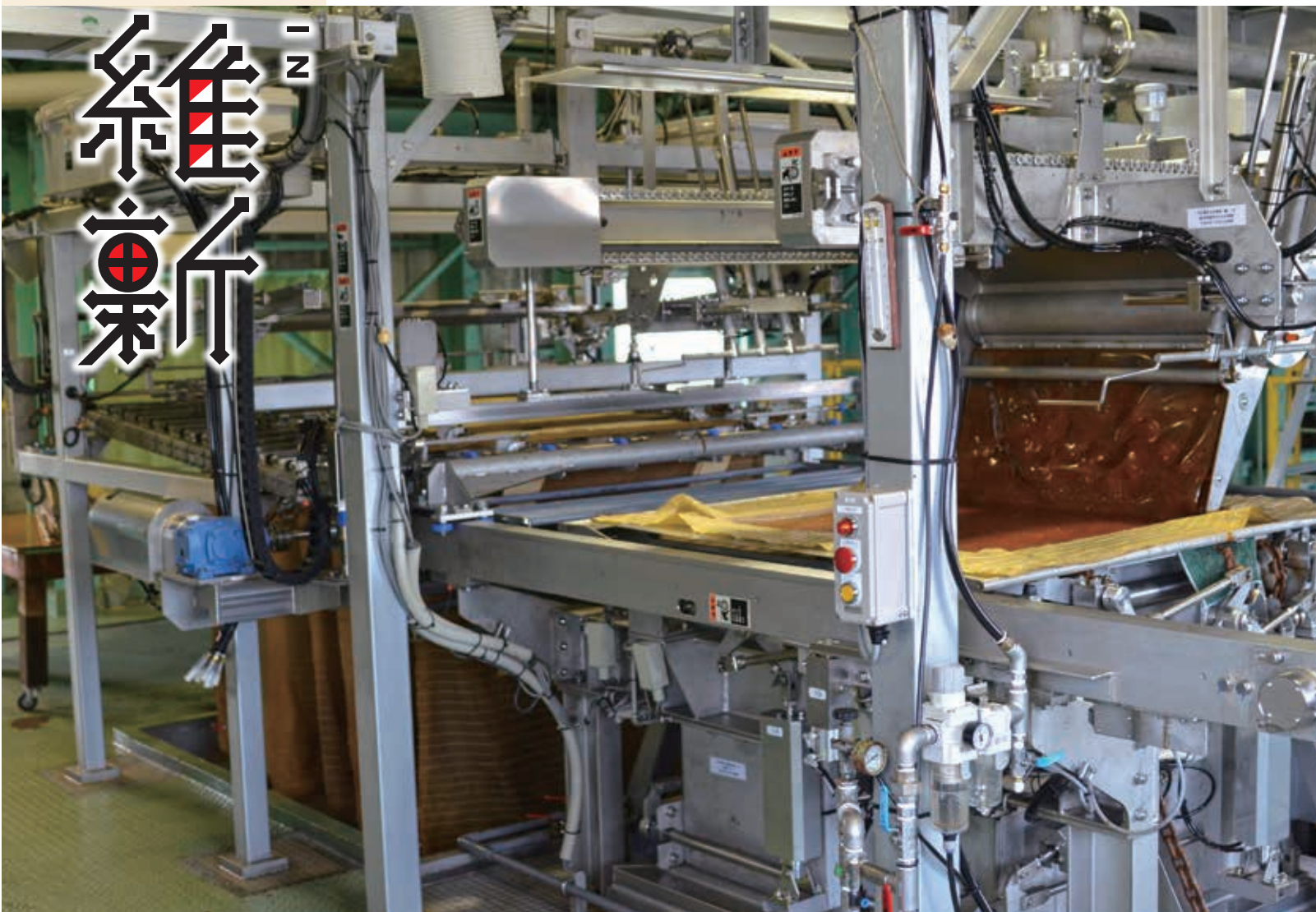


鹿児島県醤油醸造協同組合

生揚醤油の品質と回収率を大幅に向上させる 諸味圧搾工程改善への取り組み

醤油諸味の旨味成分圧搾をほぼ限界に近いと言われている90%以上までに引き上げるとともに、不純物を極限まで低下させることで、加圧・濾過の工程短縮やコスト削減を図る。これにより、生揚醤油を原料に独自のブレンドを施し、組合員企業の収益率向上に間接的に貢献する。



諸味充填装置

事業のきっかけや目的

組合が担当する諸味を圧搾する工程は、生揚醤油の仕上げ段階として重要な工程であるが、既存の圧搾機では諸味の圧搾効率が低く、清澄な生揚醤油を得にくい状況にある。諸味充填機装置一式を導入することにより組合で製造する諸味から生揚醤油の品質向上と回収率向上を図る。

事業の取り組み内容と成果

諸味充填機装置一式の導入により、諸味の充填処理に徹底した整列調整と充填時間の管理（測定計測）を行うことで、次の圧搾工程における圧搾効率（生揚醤油の回収率すなわち原料の成分の有効利用率）を最大限に発揮させることができた。

事業化に向けての今後の取り組み

当組合で製造する生揚醤油は、県内組合員及び隣県の醤油関連企業を通して加工製造され、さまざまな製品となり市場に出荷される。今後も県内組合員が製造する醤油製品及び醤油加工品、その他の製品に付加価値を与えられるより高品質の生揚醤油を提供して、組合員の収益向上を図っていきたい。



屋内開放型諸味発酵タンク



諸味圧搾装置



生揚しょうゆ（3種類）

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

天然方式による安定した安全な製品づくり

昭和42年3月に醤油醸造部門の製麹からろみ醗酵、圧搾までの工程を共同化し、品質の向上、製品の均一化、低コスト化を図り、県内組合員企業の安定を目指す目的で発足しました。現在、生揚醤油を年間2400KL生産し、県下の組合員（醸造業者）に納入しています。すべての原料に非遺伝子組換えのものを使用し、地域的特性を生かしたろみの醗酵で天然方式による醸造を守り、天然の風味そのままを近代的に生かして、安定した安全な製品づくりに取り組んでいます。

企業 DATA

本組合は、醤油製造業が昭和38年に中小企業近代化促進法に基づく指定業種に指定されたことに伴い、昭和41年、共同施設の設置及び醤油の共同生産を目的に、鹿児島県味噌醤油工業組合として設立された。その後、昭和46年には協同組合に組織変更して鹿児島県味噌醤油醸造協同組合となり、名称変更（味噌を削除）を行って現在に至っている。



工場航空写真

事業者	鹿児島県醤油醸造協同組合
代表者	理事長 新原 建次
設立年月日	昭和41年6月22日
所在地等	〒899-5102 霧島市隼人町真孝2170番地1 TEL 0995-42-0190 FAX 0995-43-0016 E-mail shouyu-kumiai@po4.synapse.ne.jp
資本金額	13,924万円
従業員	12名
業種	食料品製造業