

速報

キッコーマン 野田工場

～100年企業の品質を体感する～



茨木陽介 ITコーディネータ



一.麴 二.糶(かい※仕込み) 三.火入れ

キッコーマンは300年以上、野田の地でしょうゆを作り続けている。

しょうゆの原料は大豆・小麦・塩の3つだけである。伝統的な醤油の製法は大豆と小麦に麴菌を加えて麴をつくり、さらに食塩水を加えて仕込み、諸味(もろみ)にする。熟成された諸味を圧搾して「生しょうゆ」とし、これを火入れしてしょうゆができあがる。

とりわけ、麴づくりが重要で、**麴の品質が悪いと「次工程」の仕込みで挽回できない。**

▼工場内で麴を作っている様子も見学した



御用蔵醤油と5S

御用蔵とは宮内省にお納めするしょうゆの専用醸造所であり、戦時中の統制下でも最高の原料と製法で醸造していた。当時の管理大綱が既に現代の「5S」やフードディフェンスの考え方を先取りしており興味深い。(例)1.設備を洗浄し清潔に保つ。3.整理整頓専用の社員配置。白上着/マスク着用※当時は画期的。毎月健康診断。土足厳禁。糠床の菌を持込まない。

▼御用蔵醤油醸造所 ※現在も作り続けている



「諸味改め(もろみあらため)」と品質管理 諸味改めから総合検査へ

品質を大事にすること。これが野田の醤油の重要な伝承の一つである。醤油の諸味改めについて毎年二回、主人が先頭に立って全部の諸味をいちいち検査する行事。

これはキッコーマン中興の祖 茂木啓三郎の書籍の一節である。

現在は「総合検査」という名前で行っている。役員が最前線の工場の現場に実際に出向いて、自分の目で見て、工場の人話を自分で聞き、どういった問題があるか確かめる。製造・技術部門の社員から、「こういうところが困っている・がんばっている」という話をその場で聞くという。

役員に現場を知っていただくということに大きな意義があるように感じた。同行している専門の人材が監査をする。

▼諸味を仕込んでいる様子 (御用蔵で撮影)



しょうゆは半年かけてつくる。年に2回行うことがポイントであり、すべての諸味をチェックできる。

諸味改めでは、適切な品質の管理と諸味の熟成の確認を目的に行っていた。

総合検査では上記に加え、工場の設備が維持されている事、HACCPシステムを導入しているため食品安全・環境も含めた工場の総合検査を行っている。

今回の見学で、品質を大事にしている100年企業の姿勢に触れることができました。