

2012
3/14

職場見学会レポート

～株式会社 石井味噌様 編～



仕事の様子



三年味噌の製造工程⇒①米の蒸

仕込みは春、厳選された米を蒸あげます。

仕込み⇒一部合理化

②こうじ菌付け

こうじを作るための最も大切な作業。

③ねかせ

こうじをねかせることも大切な作業。

④こうじの手入れ

こうじ室にいて、丹念に手入れをします。

⑤大豆の煮上げ

味噌の主役の大豆を、大釜で煮上げます。



米を洗っているところです。伝統的な味噌屋さんとは裏腹にこちらは合理化・機械化されている部分もありました。

⑥乳酸菌と酵母が宿る

一晩冷やした大豆には乳酸菌や酵母が付着。天然味噌特有の風味を醸し出します。

⑦味噌仕込み 杉の桶

天然醸造の味噌仕込作業。

⑧天地返し

夏季に十分発酵した味噌を天地返し。

⑨信州三年味噌

二寒二土用を越し、三年味噌が誕生。

ねかせ・醸造 ⇒伝統



蔵によって味のクセがあるため蔵(タル)を変える。蔵の中でのタルの配置も変える。

他の成分も含め、健康・長寿・美容で注目されている。



●味噌の国内消費量、特に家庭での消費量が減少している。そんな状況下で、より多くの人に石井味噌の美味しさを知ってもらい、広告宣伝のために食堂を開き、味噌を開発し、オンラインショップにて全国に向け販売し、新たな活路を切り開いている。

ここがすごい!

●国内原料による天然醸造味噌

国内で生産量1.6%というわずかに残る、伝統技術(国産大豆使用・木桶仕込み)による製造「3年味噌に余念なし」二寒二土用を越した3年熟成。味は塩かどが取れている。見た目の赤い成分はメラノライジン。熟成の過程で大豆のアミノ酸と米麴の糖分が反応し、褐色の色素が生産される。



対応してくれた方



蔵元六代目
代表取締役社長
石井 康介様

『強い会社には強い社員』

社員一人一人に全能力を出してもらおう、心構えから熱いメッセージを送る教育者。

施設概要

株式会社 石井味噌

長野県松本市埋橋1丁目8番1号

<http://ishimiso.com/>

1868年(慶応4年)創業
天然醸造の味噌造りを現在まで受け継ぐ

<事業内容>

味噌の製造・販売、
味噌加工商品の販売

魅力的なところ



・国内味噌の製造が圧倒的に速醸法により大量生産であるのに対し、昔ながらの人の手による無添加・天然醸造の製法にこだわり、独自の市場を展開している事。「会社は永続的に発展しなければならない」(石井様の言葉)永続的發展をし、消費者に対し、味噌の価値を訴えて行き、社会貢献を続けている。