

01 湯浅醤油有限会社の取組

企業名 湯浅醤油有限会社

(代表取締役:新古敏明、常務取締役・営業企画室長:新古祐子)

取材日時 平成 20 年 11 月 28 日(金)

鎌倉時代に醤油が初めて醸造されたと伝わる現在の和歌山県:紀州湯浅で、明治 14 年創業の老舗が国内のみならず海外でも評価される企業信用をどのように培っていらっしゃるのか、お聞きしました。

湯浅醤油様では 5 年前から、地元小学校の生徒が自分達で大豆を育て、醤油になるまでを体験する食育を指導されているそうです。

子供たちが思いを込める「マイ醤油」醸造



地元小学校での麴づくりの様子

大阪の学生時代に、自分は地元なのに和歌山県についてあまり説明できず、反対に他地方から来た仲間の方がよく知っているのにショックを受けました、まさに灯台下暗しですね。その後家業に就いてから、自分が携わる味噌・醤油について次の世代に伝えたいという思いが強くなり、地元の小学校に働きかけて子供達による醤油作りが始まりました。

完成まで 2 年かかりますが、その作業行程には説明を聞いて書き留める国語、材料や手順の計算で算数、大豆の成長やもろみの熟成を観察・記録して理科、もの作りの現場を体験して社会という風に、自然と 4 教科の勉強にもなってしまうんですね。学年を超えた子供同士の協力がうまく出来るようになったり、先生が生徒に「去年はどうやったの?」と聞く場面など、おもしろい事や発見も沢山あります。ある生徒がもろみを見ながら「マイ醤油や。マイ醤油がいい!」と言った事がきっかけで、一人一人の醤油をペットボトルで醸造できる方法を考案し、今では自分だけの完成品を楽しめる「マイ醤油方式」になりました。2年後、自分の醤油を家に持って帰る子供には達成感と自信、受け取る親御さんには感動が生まれます。この活動は、テレビ番組を文字った「プロジェクト S(醤油)」と名付けました。

食育活動から得た企業の成長



工場見学での搾入れの作業

● もの作りの世界では後継者や労働力の不足が問題になっていますが、醤油作りを学んだ子供達の将来が楽しみです。

はい、子供達には貴重な醤油作りの経験を大いに自慢していい、とっております。実は食育として始めたプロジェクトSでしたが、ペットボトルの「マイ醤油」は麴を提供すれば他の学校でもできますので「手作りしょうゆキット」を開発したところ、全国の学校から注文が来るようになりました。※1 同時に、手作りのおいしさを理解された親御さんなど地元消費者をはじめ、醤油蔵で生まれる無添加醤油への信頼度が増し、全国から問い合わせが急激に増えています。

企業側の成長は営業利益だけではなく、人材育成にももたらされました。当社は常時、工場見学、体験学習を受付けます。普通、見学者や子供達が仕事場にやってくると、従業員は「本来の業務に差つかえる」と懸念しますね。ところが自分達の業務内容について説明したり、正確にやって見せたり指導するうちに、従業員側もやりがいと誇りを感じて楽しく、技術の再確認やレベルアップへの良い刺激を受けて、ベテラン職人といえども育てられてしまうのです。※2 これは素晴らしい価値があります。当社も6名の小さい会社ですが、人材に苦勞する業界の皆さんには是非「子供達に仕事場を見せよう、体験させよう」と勧めたいと思います。

● お話を聞くと、湯浅醤油様は、たゆみない工夫と豊かなアイデアで企業の信頼構築を推進されています。

信頼構築への取り組み

長年、商品管理は帳票レベルでしたが、現在は食の安全をトレーサビリティで確保しています。衛生面では、伝統と経験による知識からガラス瓶だけを採用、酸素が透過しやすくて賞味期限も短いプラスチックボトルを避けています。環境配慮においては、大量に出る大豆の皮から「手作り大豆石鹼」を開発して廃棄の無いゼロエミッションを達成、おかげさまで無添加・自然素材の石鹼は大好評です。また、和歌山ではあまりにも大量なために産業廃棄される梅酢で「柚子梅つゆ」が生まれ、他社から魚介類、果実、農作物の廃棄分について相談される事もあり、その中でおいしいジャムが出来上がりました。※2

- 湯浅醤油のおいしさは国際的にも認められていらっしゃいますね。

国際的信頼を得る機会の構築

ヨーロッパのシェフの間で当社の本格醸造の醤油が広まっているのは非常に嬉しく、光栄です。また、2008年10月にはベルギーのシェフ達を訪問する機会があり、その時に彼らが日本の醤油だけではなく、持参した日本の調味料や食材をとて深く理解する場面に立ち会えて感激いたしました。訪問先はホームページで紹介しています。

公的評価として、ヨーロッパでは企業の有名無名に関係なく完全な目隠しで「味」を審査する、ベルギーの「iTQi(=国際味覚審査機構)」の認定評価が信 頼されています。当社もエントリー中で、商品のおいしさが星の数とブルーリボンで認定する「優秀味覚賞」を得られることを期待しています。

本醸造・無添加の醤油に込めた「思い」を認められ、「日本一・世界一の醤油を創りたい」という願いが当社のポリシーです。

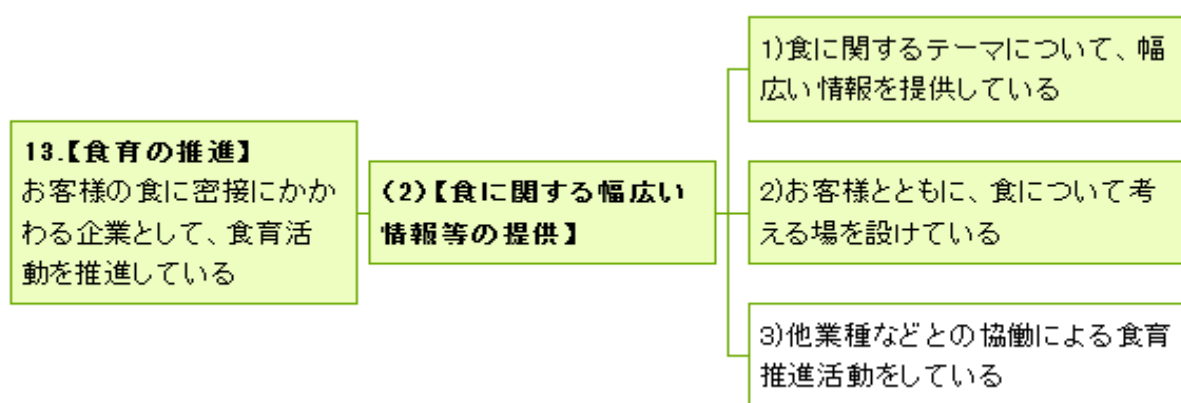
- 本日はありがとうございました。

01 湯浅醤油有限会社の取組

協働の着眼点を活用した ケーススタディ

湯浅醤油さんのインタビューから、協働の着眼点を利用して、消費者の信頼向上のための取組を、社内、取引先やお客様に伝えるケースを考えてみましょう。

例えば、食に関する幅広い情報等を提供する取組について「自社の取組の振り返りをしたい」「取引先からの問い合わせに答えたい」「一般のお客様用にホームページに取組を紹介したい」という時には、協働の着眼点〔業種別〕【製造版】の13.【食育の推進】をご覧ください。



※1 のペットボトルを使った「手作りしょうゆキット」を全国各地の学校に教材として提供している取組は、食に関するテーマについて幅広い情報を提供している事例と思われます。

※2 の商品や製造工程について学んでもらう工場見学、体験学習を常に受け付けているという取組は、お客さまとともに、食について考える場を設けている事例と考えられます。