

アイテムしごと探検隊

●実施日：2008年8月8日（金）
キッコマン株式会社 野田工場のお仕事探検！



キッコマン株式会社 野田工場

<http://www.kikkoman.co.jp/enjoys/factory/>

江戸時代からはじまったしょうゆ作りを脈々と受け継いできた同社。野田第一工場では原材料の受け入れから醤油の压榨までが、第二工場では仕上げとボトリングが行われている。第一工場内に設置された見学施設「もの知りしょうゆ館」では、しょうゆ麹を作る「製麹室（せいきくしつ）」やしょうゆを絞る「压榨機」など、工場設備の一部を直接見ることもできる。

◆◆◆セミの音が響く、緑に囲まれた工場

8月8日、厳しいひざしの中、JR吉川駅（埼玉県）に集まった今回の「隊員」は、小学5、6年生14名。ここからバスで、千葉県野田市にあるしょうゆ工場を目指すのだ。約30分後、大きなキッコマンマークが見えてきた。緑豊かな敷地に降り立つと、セミの声も聞こえてくる。敷地内の講堂に一步入ると、しょうゆの香りが、ブーンと漂ってきた。まず、今回のコーディネーター役をつとめてくれる人事部の松本さんにあいさつをする。



ナイロンの袋に入れてしばらくすると、「石みたいに硬くて、全体重をかけてしばらくたよ」と、隊員たちからは驚きの声があがった。自分たちでしばたしょうゆを、味のついていないせんべいにつけてみる。「おいしい！」隊員たちは満面の笑みだ。

◆◆◆21世紀に息づく江戸時代からの職人技

昼食後は、もの知りしょうゆ館で、工場を見学。どの工程も機械化され、働いている人はごくわずかしか見えない。工場での仕事は、機械のスイッチを操作するだけのようにも思えてしまう。しかし、どんなに機械化された工場でも、最も大切なのは、しょうゆを作る人たちの「感覚」だということ。なぜなら、しょうゆは、麹菌や乳酸菌、酵母といった微生物を利用して作られているからだ。もろみのあわ立つ音を聞き分け、香りや色の違いを見分けることで、微生物の繊細な働きに最適な温度や湿度が調整されている。江戸時代から受け継がれてきた、熟練した人々の感覚こそが、しょうゆ作りを支えているとも言えるのだ。



◆◆◆おいしいしょうゆ作りには、大掃除が欠かせない

最後に、工場で働く人々から話を聞いた。製造部門を担当する池水さんは、温度や湿度の調整と同じくらいに、機械の洗浄も大切な仕事だと教えてくれた。

しょうゆ作りを支える技術と誇りに子供たちが出会った！

ここで早速、隊員のひとりから「人事部ってどんな仕事をするところですか」という質問が。「工場の人々が気持ちよく働けているかどうかを考える仕事だよ」と松本さん。

◆◆◆しょうゆ工場を支えるたくさんの仕事

「この工場で働いている人は、しょうゆを作る人ばかりではないんだよ」と、もの知りしょうゆ館の大澤館長も補足してくれた。機械を整備したり、敷地に植えてある木の手入れを行うなど、工場にはいろいろな仕事が必要なのだという。「見学に来た人をサポートする仕事もあるんだ。私のようにね」と微笑む館長は、まるで校長先生みたいだ。それから、スライドを見ながら、しょうゆの製造工程を説明してくれた。蒸した大豆と炒った小麦を混ぜ合わせ、種麹を植え付ける。



「大事な菌に機械よく働いてもらうために、不要な微生物が増えないよう、徹底的に洗います。自動洗浄装置もついていますが、それだけでは不十分」と池水さん。ビニール製の合羽を着た人が機械の中に入り、直接ごしごし洗うのだそう。夏は、まるで蒸し風呂の中のように、特に大変だという。「それでも、苦勞して作ったしょうゆがうまく出来たときは、とても嬉しい」と、池水さんは微笑んだ。

◆◆◆大型機械を動かすために、チームで答え探し



安全なしょうゆを大量に生産するために必要なのが、工場の機械だ。「私たちの仕事には、算数のように、決まった答えが用意されているわけではありません。新しい機械を導入するときも、機械が壊れたときにも、どうすればいいのかわからないで考えます」と、設備担当の黒田さんは言う。「仲間と意見を戦わせながら、一番いい答えを探します。大きな機械がようやく動いた時は、仕事の後のビールが本当においしいんだ」と、ユーモアたっぷりに教えてくれた。

◆◆◆どんなものにも、たくさんのお仕事がある

あつという間の一日を終え、隊員たちは帰りのバスに乗り込んだ。今回の探検で、身近なしょうゆが手元に届くまでに、多くの仕事やたくさんのお仕事があることを、子供たちは感じたことだ。

3日ほど置いて、できたしょうゆ麹に食塩水を加えたものが「もろみ」。これを、発酵・熟成させてからしぼれば、しょうゆのできあがりだ。この製法は、江戸時代から今まで、基本的には変わっていないという。

◆◆◆しょうゆ作り体験で、五感をフル回転

次は、隊員たちが、しょうゆ作り体験にチャレンジだ。生の大豆や炒った小麦に触れるところから体験はスタート。種麹を植えつけた大豆と小麦も、1日、2日、3日と経つうちに、色や香りが変わっていく。講堂の机上に並べられた、1ヶ月、3ヶ月、6ヶ月の熟成期間が異なるもろみを覗き込む隊員たち。そしていよいよ、十分に熟成したもろみをしぼり出す。どろっとしてやわらかく見えたもろみだが、



しょうゆ作り体験をしたことで、工場で働く人々たちの大変さや面白さも、より深く実感できたようだ。

しょうゆだけではなく、私たちの身の回りのものには、いろいろな人たちのたくさんのお仕事がある。今回の「アイテムしごと探検隊」を機に、子供たちが、仕事をより身近に感じてくれることを願っている。

隊員の感想コーナー

- しょうゆについて、話を聞いたり、実際に作ったりしたけど、しょうゆを作るのがこんなに大変だとは思わなかった。（大滝さん）
- 工場には、びんを洗ったりする人、機械をせいびする人、さきょうを洗ったりする人が、ほかにたくさんいた。その人たちは、大変なこともあるけど、うれしいこともあるって話をして、はたらくのいいことだと思った。（宮崎さん）
- 昔と今はしょうゆの作り方は変わっていないのに、機械を使うところはふえていたのでびっくりしました。（安井君）
- しょうゆをつくる人は大変だなと思いました。びせいぶつのは、すごいなと思いました。（畑家君）



スタッフからみんなへ

いつも身近なところにある「しょうゆ」が、多くの人たちのいろいろな仕事に支えられてみんなの手元に届くことを実感できたと思います。毎日が忙しく過ぎていくなかで、6ヶ月以上もの長い熟成期間をかけて作り上げられていることに新鮮さを感じた隊員も多かったようですね。みなさん自身も、じっくりゆっくり、素敵に成長してください。応援しています。

- 隊員紹介（あいうえお順）
阿部さん(5年生) 伊沢くん(6年生) 石川くん(6年生) 糸田さん(5年生)
大島さん(6年生) 大滝さん(6年生) 金子さん(6年生) 亀山くん(6年生)
畑家くん(5年生) 船田さん(6年生) 満江くん(5年生) 宮崎さん(5年生)
安井くん(5年生) 吉村さん(6年生)