

イチビキ株式会社工場見学 レポート



～醤油の製造方法
食品への取り組みとこだわり～

醤油の製造方法1

○ 醤油の種類

醤油の種類	原料	地域
①濃口醤油	大豆・小麦・塩	ほぼ全国各地
②淡口醤油	大豆・小麦・米・塩(多め)	関西地方
③再仕込醤油	大豆・小麦・塩(大豆と小麦が同量)	山陰から九州地方
④溜醤油	大豆(多め)・小麦(少量)・塩	東海地方
⑤白醤油	小麦・大豆(少量)・塩	愛知県



醤油の製造方法2

- 濃口醤油を例に...



醤油の製造方法3

大豆を蒸す

4階:大豆に水分を吸収させる

3階:大豆に温かい水を与える

2階:圧力と熱を加え蒸す

1階:大豆を冷ます

炒る

小麦を細かく砕く→種麴を加える→室で蒸し大豆・

炒り小麦・種麴を混ぜる→寝かせる⇒麴ができる

圧搾

もろみを充填→銀の棒で押し込む→圧力をかけて

醤油を出す⇒出てきた醤油に火をかける



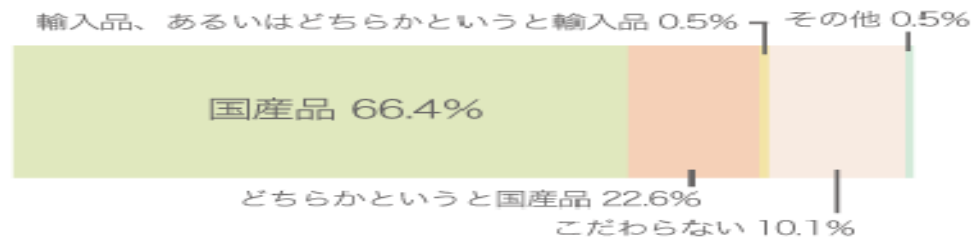
食品への取り組みとこだわり 1

- 海外への輸出状況:主にヨーロッパに輸出
(ヨーロッパに多い小麦アレルギー対策→小麦を使わない醤油) 最近では、中国への輸出も増えている。
- 無添加・低塩商品の開発
- 国産大豆の使用
- 有機栽培による確かな品質

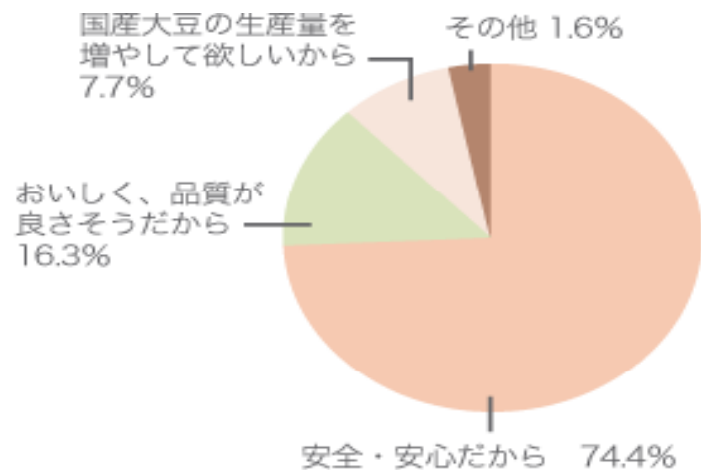


食品への取り組みとこだわり 2

○国産品への指示が高まってきています。(農産物で国産品と外国製品と表示されたものがある場合、どちらを購入しているか?)



○国産大豆製品は安全性で選ばれています。(国産大豆製品の購入理由)



感想

- 今回イチビキについて学ぶにあたって、醤油についてだけでなく企業とはどういう理念を持って活動しているのか、何を大切にしていけばいいのか学ぶことができました。
- 思っていた以上に学ぶことが多く、とても良い経験になりました。イチビキという企業を通して学べたことをこれからも大切にしていきたいと思います。

ご清聴ありがとうございました。

