

# がんばってます！ まちのものづくり企業

市内には、高い技術や特殊技能で「ものづくり」に励む地元企業があります。市内でがんばる元気な企業を紹介しています。  
(隔月掲載)

## 健康と美味しさをお届けします

### 長工醤油味噌協同組合

諸味発酵タンク

木製諸味槽

長工醤油味噌協同組合は、昭和16年に県内の醸造元29軒が全国初の共同施設による共同生産、販売という形態で長崎醤油味噌醸造工業組合として長崎市に設立しました。

昭和51年、清らかな水と緑に恵まれた溝陸町の約2万坪の敷地に醤油工場「紫芳遊苑」が完成。平成11年には隣接して新味噌工場「香味彩館」が完成し、醤油や味噌などを安定的に生産できる基盤が整えられました。さらに、長崎皿うどんには欠かせない「金蝶ソース」や「かけぼん」、ゆず風味のドレッシングなど、さまざまな商品が製造されています。

主力製品の醤油は、大豆、小麦から作られる発酵調味料で、蒸した大豆と小麦を混合したものに麹菌を加え、酵素の力で、大豆は旨味に、小麦は甘みに変わっていきます。こうしてできた麹に食塩水を加え、諸味発酵タンクの中で約1年の歳月をかけてじっくり発酵させ、压榨機にかけると芳醇なチヨコ醤油のできあがりです。年間1,600万本(1本500ml換算)が生産されています。

この間の温度や湿度の管理は、コンピュータで自動的に管理され、自動の製麹装置や諸味発酵タンク、ボトル詰めライン、立体の自動製品倉庫など、新鋭設備への取り組みを見ることが出来ます。原料の大豆は主に海外で契約栽培したものの中から品質の良いものだけを選びすぐり使用しています。が、特別に国産大豆のみを使用して木桶でじっくり熟成させたこだわりの商品も製造しています。

現在、生活習慣病予防のための減塩志向に合わせ塩分50%カットの国内最高品質の減塩醤油や核家族化による若年層の醤油・味噌離れを抑えるために、時代に応じた「かけしょうゆ」や「かけぼん」など、新商品の開発にも力を入れています。

製造された商品は、チヨコ醤油株式会社を通して全国に販売されています。醤油や味噌は地域性があり、生まれ育った地方の慣れ親しんだ味はなかなか忘れられないものです。全国のチヨコ製品を愛する人たちに「ふるさとの味」を届け、日本古来の「手づくりの味」にこだわりながら、これからも健康とおいしさを届け続けます。



理事・総務部長  
久保田 泰雄 氏

社員研修に力を入れ、若手を育てています。他の企業と関わり合うことで幅の広い考え方ができ、会社全体のレベルを上げることができます。社員一丸となって食卓へ安全・安心・おいしさをお届けしていきたいです。

#### 社員さんからひとこと



川崎ひとみさんは平成17年10月に入社し、管理部管理課で原料の受注や工場見学などを担当しています。「小学生が工場見学に来てくれますが、もっと多くの人にも見てもらい、家庭の中で日常使われる食材を、身近に感じてもらいたいです。」と話されました。



#### チヨコ醤油

長工醤油味噌協同組合  
大村工場  
溝陸町 815 ☎ 4678  
従業員数 130名