

当協会主催「会員施設見学研修会(第1弾)」を開催しました！

2月21日(火)に「会員施設見学研修会」を開催いたしました。

今回は第1弾として、野田市にあります「キッコーマン食品株式会社 野田工場」様のご協力をいただき開催しました！

キッコーマン食品(株)野田工場様は、当協会の東葛地区理事でもあり、本研修会では、一般の方向けの工場見学コースだけではない当協会向けの企画で実施いただき、準備段階より多大なご協力をいただきました。

本企画は、参加会員数27名、技術顧問1名、事務局3名の総勢31名での実施となりました。

研修内容は、キッコーマン食品様による「講演」で始まり、「もの知りしょうゆ館」「御用蔵」「醤油詰めライン工場見学」と、盛りだくさんの研修会となりました。

ご好評いただいた研修会での様子を、ご紹介させていただきます。



【講演(省エネの取組など)】

研修会開会にあたり、当協会地区理事である「キッコーマン食品(株)野田工場 製造管理部長 香西様」よりご挨拶をいただきました。ご挨拶後、キッコーマン食品(株)野田工場設備グループ長の田崎様より、工場における「省エネの取組など」について講演いただきました。

講演では、キッコーマン様の経営理念や商品紹介などご説明いただいた後、「食品工場での4本柱(食品安全上の施策)(環境負荷削減)(コスト削減)(労働安全対策)」のお話。実際に取り組まれた事例として「フォークリフト改善」「ボイラーの設定変更による制御改善」の2事例を発表いただきました。

実例の発表ということもあり、ご参加者皆さまの真剣な眼差しが印象的な時間でした。

ちなみに、「ボイラーの設定変更による制御改善」事例については、経済産業省関東経済産業局より「平成28年度エネルギー管理優良事業者等表彰【エネルギー管理優良工場等部門】」で局長表彰を受賞されています！



【もの知りしょうゆ館】

午後からは、施設見学です。まずは、醤油の歴史や生産工程などが学べる「もの知りしょうゆ館」です。ホールでのビデオ上映では、「しょう油の歴史」「キッコーマンの歴史」「しょう油作りの工程や材料」など、奥深い「しょう油」について学ぶことが出来ました。また、世界中で「調味料」として「しょう油」が認められていることを知ることもでき、正直「しょう油の凄さ」を知ることになりました・・・

【御用蔵】

正式には「御用醤油醸造所」と言い、2011年に野田工場内に移築されたものだそうです。御用蔵では、今も宮内庁にお納めするしょう油を醸造されているそうです。また、伝統的な道具や装置を保存・展示されています。そして、門をくぐると正面にある梅の木が、御用蔵の美しさを演出しています。

【詰めライン工場】

最後に、しょう油の詰めライン工場の見学をしました。自動化され、衛生的な工場を見る事が出来ました。1日の研修会を終え、食品工場での取組やしょう油の知識を深めることが出来、身近にある「しょう油」に対して驚きと、凄さを実感することが出来ました。