



人 職 造 醸
醸造職人

赤間醸造株式会社
山崎 洋さん
下関市出身

Q この職業を選んだの？

私は以前から、食品業界に興味がありました。前職では、餅の製造や魚介類を取り扱う市場で働いていました。その仕事を経て、「日本人の伝統的な食文化の一つであるみそとしょうゆの製造を学びたい」と思ったことがきっかけです。

Q 仕事をしたいの？

醸造職人の仕事は、みそ・しょうゆの仕込みに始まります。例えば、しょうゆの仕込みには、蒸し上げた大豆と小麦に麹菌を混ぜ合わせ、3日間かけてしょうゆ麹を作ります。3日目に麹に塩水を混ぜ合わ

せながら、杉だるに仕込み、約2年かけて発酵・熟成させます。その間、權入れという空気を入れる作業を繰り返します。その後、ポンプでくみ上げ、1週間かけて搾ったしょうゆに火入れをし、商品にします。みそ作りも工程や原料は違いますが、手間暇をかけ、より良い商品をお届けできるように努力しています。私たちの工場は、天然醸造であるため、温度や湿度が常に変わります。味の変化に敏感になり、臨機応変に対応しなければならぬ難しさがあります。最後に、お客さまのご注文どおりに正確に計量し、丁寧に箱詰めし、出荷しています。

仕事図鑑



このページは、小・中学生、高校生を対象に市内で働く人・職業を紹介しています。先輩たちのメッセージを参考に、未来の自分を探してみませんか。



①



③



②

① 權入れをしている様子
② 丁寧に箱詰めしています
③ 手間暇かけて作ったしょうゆとみそです

Q どんなときにやりがいを感じるの？

2歳の息子が、私が作ったみそのみそ汁をおいしそうに飲んでくれる姿を見たとき、やりがいを感じました。もちろん、まだみその味を分かってはいないと思いますが、今後、ふるさとの味を伝えていけることが楽しみです。

私は修業の身です。みそやしょうゆを知る先輩方から学ぶ技や考え方にいつも発見があります。伝統を習得することも一つのやりがいです。

★ 醸造職人を
目指す君へメッセージ

赤間醸造株式会社
254-12422