

SHIOGAMAKKO

通信 Vol.14

しおがまっこ通信 2023

発行/塩竈市秘書広報課 対象小中学生 2,337人
 〒985-8501 小4/404人 中1/369人
 塩竈市旭町1-1 小5/390人 中2/389人
 電話022-355-5728 小6/380人 中3/405人
 (R5.9/1時点)



塩竈ワーカー
Shiogama Worker
 塩竈ではたらく

み そししょう ゆじょうぞうぎょう し ごと
「味噌醤油醸造業」ってどんなお仕事?
 しおがま し ない み そししょう ゆじょうぞうぎょう おお た よ
 塩竈市内にある味噌醤油醸造元「太田與
 はちろうしやうてん はたら おお たまこと おし
 八郎商店」で働く太田真さんに教えてもら
 いました。

おお た よ はちろうしやうてん おお た まこと
太田與八郎商店 太田 真さん

Q.お仕事の内容を教えてください

み そししょう ゆ はっこうちやうみりやう せいぞう し ごと
 味噌醤油などの発酵調味料を製造する仕事です。
 み そ ししょう ゆ はっこうしよくひん こうじきん こう ぼ にゅうさんきん
 味噌と醤油は発酵食品なので麹菌や酵母、乳酸菌などさ
 まざまな菌を上手に利用しながら製造します。
 きおん しつ ど し ぜんかんきやう せいひん ひんしつ さゆう
 気温や湿度などの自然環境に製品の品質が左右されるの
 で、きちんと管理し、できあがったものをさまざまな容器
 に詰めて販売します。
 し ない しやうちゅうがっこう きやうしよく どうてん み そ ししょう ゆ つか
 市内の小中学校の給食に当店の味噌や醤油を使ってもら
 っているので、知らない間に口にしていると思いますよ。

Q.やりがいや大変なことを教えてください

くら なか れいだんぼう なつ あつ まふゆ さむ みず
 蔵の中は冷暖房がないので夏の暑さや真冬の寒さ、水の
 つめ こと た み そ ししょう ゆ
 冷たさは堪えますが、それが無いとおいしい味噌や醤油は
 できません。伝統食
 ひん つく たいへん
 品を造るのは大変で
 すが、つくりがいは
 とてもあります。



豆知識

はっこうしよくひん からだ よ き
 発酵食品は「体に良い」と聞いたことはないでしょうか。発酵とは大豆や米、麦などを微生物の力を使って栄養
 からだ とり こ じやうたい こと い か たと あさ みそしる た みそ からだ うこ
 を体に取り込みやすい状態にしていく事と言い換えられます。例えば、朝に味噌汁を食べると、味噌から体を動かす
 ひつやう えいようせいぶん ひつ す さん ちやう きゅうしゆう かつどう
 ために必要な栄養成分、必須アミノ酸などをすぐに腸が吸収し、活動をサポートしてくれます。

Q.こだわりを教えてください

み そ ししょう ゆ づく いま
 味噌や醤油造りは、今はほとんどがステンレスやプラス
 チック製の容器での仕込みとなってしまいました。しかし、
 せい よう き し こ
 木桶という昔ながらの容器を使って仕込むことにこだわ
 っています。木桶で仕込むという事は大変なことも多いです
 が、とち ふうど かんよ くら す きん かんきやう はたら
 土地の風土が関与し、蔵に住む菌たちがこの環境で働
 いて、塩竈なら
 じ
 ではの醤油(地
 しやうゆ つく
 醤油)を造って
 います。



Q.やって良かったと思うことは?

しやうひん た きやく ちやくせつ い
 商品を食べたお客さまから直接「おいしい!」と言われ
 とさき うれ おも ひやうか
 た時はとても嬉しく思います。そういう評価をいただける
 と、従業員とともに喜びを分かち合い、もっとおいしいも
 のをつくらうという気持ちになります。