

① このしょうゆ工場は、どんな香りが漂っていますか？記事中の言葉で書きなさい。

② まるで砂地のように広がっている(写真参照のは、何ですか？また、麴を生成するとき、湿度や温度をどのようになさなければならないのですか？)

③ この記事を読んだ感想を書きましよう。

Hand-drawn brackets indicating the response areas for questions 1, 2, and 3.

NIEワークシート／小学高学年～高校／社会、朝NIE

しょうゆ麴を作る「製麴(せいぎく)室」。蒸した大豆や小麦が広がっている



じっくり熟成 仕込み半年

【しょうゆ年8万キロ生産】

キッコーマン高砂工場

(高砂市荒井町新浜)

工場 拝見

蒸した大豆と、いった小麦の香ばしさが漂う「キッコーマン高砂工場」。国内最大級のしょうゆ工場は、市場の1割を占める年間約8万キロを生産している。

巨大なステンレスの筒を仰ぐ。かつての「寒仕込み」は、杉の木でこしらえた大おけで1年がかりだった。今はタンク内の温度調整で季節をつくり出すため、一年中、生産が可能で、仕込みもほぼ半年間に縮まった。

香をたぎって建屋に入ると、ガラス張りの先に、まるで砂地のように広がるのは約15万キロ分の原料だ。湿度

95%、室温40度弱のザワザワでおよそ3日間かけ、麴を生成。他の菌が入ると白無しで、機械化が進む前は、納豆を食べた職員の立ち入りを禁じた時期もあるという。

食塩水を加えてきたもうみは数カ月かけて熟成させ、いよいよ本しょうゆを搾る。幾重にも脱脂折りし、全長約1800センチに及ぶ過布にもろみを投入。プレスされて褐色に照り、色濃くしょうゆが滴っていく。

従業員は多いとき、6000人いたが、170人にまで減った。主役が職人から機械になつた。なごさままな工場があり、日本の経済成長や人々の暮らしを支えてきた。ふだんは見ることができない工場内を紹介する。

こ高砂から、もう一度しょうゆの魅力発信していきたいと力を込めた。

(記事・井上太郎 撮影・辰口直之)

◇ 東播地域には化学、鉄鋼、機械製作、食品、衣料、繊維などさまざまな工場があり、日本の経済成長や人々の暮らしを支えてきた。ふだんは見ることができない工場内を紹介する。

(随時掲載)



④ 全長1800センチ、幅3センチの布からしょうゆを搾り出す。⑤ ヘルトコンベヤーで箱詰め作業工程に向かうしょうゆのボトル