

## 田舎のおばあちゃん、味噌づくり現場からの報告

### 【あゆみ】

- ・昭和56年(1981) 朝来町農産加工グループ(生活改善G)としてスタート (県普及所・旧朝来町の支援)
  - ・平成3年(1991) 現在の建物完成、31年が経過、施設設備は古い
  - ・平成7年(1995) 有限会社朝来農産物加工所設立
    - ・朝来市(旧朝来町)出資の第3セクター
  - ・第3セクターの責務
    - 法令順守、率先垂範の社会的責任がある。
    - 地元産品の活用、地域活性化、地域振興を目指す
- 従業員 6名 全員73、74歳の高齢者
- ・午前中のみ従事(通年操業)、午後の時間=家庭(田畑や孫育て)地域での活動(趣味、ボランティア活動等)でおばあちゃんも多忙

朝来市 有限会社朝来農産物加工所

「おばあちゃんの手づくり丹波黒大豆入り味噌」

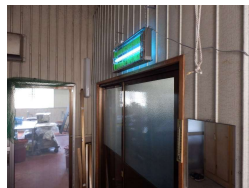
商標登録 商願2017-72625



とき 令和5年3月10日(金)13:15～  
ところ 兵庫県中央労働センター 201号室

### 主な環境改善(ハード面) その2

- 計画中の施設設備、器具改善 周囲 農地あり
  - ・排気口(11か所)への網設置 40メッシュの網設置予定
  - ・金網ザルからパンチ穴ザルへの交換 (金属片混入防止)
- 計画中であるが課題として残るもの
  - ・金属探知機の導入 高額であるが、導入検討を進める



## なぜ第三者認証「大阪版食の安全安心認証制度」の審査を受けることとなったか

- ① HACCP認証取得については、取得に高額な委託料が必要。小規模事業者にとっては対応できない。
- ② みそ製造については、兵庫県版HACCPに該当する対象業種の中になかった。  
令和4年7月12日現在 取得事業所 44社
- ③ 事業を進めていく中で、同じことならその実践の証しとして、客観的評価、何らかの第三者認証を得ることが対内的にも対外的にも必要かつ重要であると考えた。(3年更新であり、原点、初心に戻る)
- ④ 食品衛生の基本とHACCP推進研修(実践コース)受講時に、第三者認証としての大阪版があることを知り、兵庫県認証食品認証とともに、大阪版の認証を得ることを目標とし取り組みを進めることとした。

○大阪版食の安全安心認証制度審査内容と比較すると、当然ながら衛生管理の基本面で同内容の項目多数あり

- ・兵庫県認証食品審査項目 衛生管理チェックリスト 3分野 ①施設設備 ②従事者 ③製造工程 50項目
- ・大阪版食の安全安心認証事業認証基準、項目  
2分野 ①衛生管理 45項目 ②コンプライアンス・危機管理 25項目 合計 70項目



### おばあちゃんの手づくり 「丹波黒大豆入り味噌」

この味噌の6つのミソ 自然派志向、天然醸造(無添加)、安全・安心

1. 地元の素材 兵庫県産米、白大豆、丹波黒大豆、赤穂あらなみ塩、酒粕使用
2. 塩分を考慮 塩分相当量 10.7% 甘からず、辛からず
3. 製造方法 昔ながらの製法、手づくりによる生きている味噌づくり
4. コクと旨みを出す 約一年にわたる熟成で丹波黒大豆のコクと旨みを引き出す
5. 発酵菌が生きている 糀(こうじ)菌、酵母菌、乳酸菌が今も生きている
6. 丹波黒大豆の旨み 丹波黒大豆のコクと旨みが、ふた味ちがった味噌に変身させた



兵庫県・選定・推奨・認証の味噌を作っています。

大阪府・食の安全安心認証の事業所となりました。

(みそ製造について兵庫県版がないため、大阪版の事業所認証を取得しました。)

2府県4つの安全安心の  
ブランドを取得しました!!  
有限会社朝来農産物加工所

五つ星ひょうご選定マーク



ひょうご観光本部推奨マーク



兵庫県認証食品・ひょうご推奨ブランドマーク



大阪版食の安全安心認証事業所マーク



認証番号 NO 0164  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実践中