

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その12

子キノエネ醤油株式会社

「昨日の自分より今日の自分 明日の自分、 日々努力を重ね進化することが大事です」

千葉県最北端に位置する野田市。野田と聞けば醤油を思い出すほど、醤油醸造が有名なところ。利根川と江戸川に挟まれたこの地はその昔大豆・小麦の原料産地を背景に、醤油醸造に適した良質の水とともにこれら二大河川の水運を利用して、大消費地の江戸に醤油を供給するという恵まれた立地条件がそろっていました。その後、明治期の水運の近代化による輸送力の増強や戦後の好景気によって生産量を急速に拡大し、野田市は国内最大の醤油醸造業地となってきました。

今回ご紹介するキノエネ醤油株式会社はそんな野田市の中心部、東武野田線愛宕駅から五分ほどのところに位置します。明治期の社屋をはじめ歴史的に貴重な建物群を今に残し、日本の食文化である「醤油醸造」を担い、現在も伝統の味を守り続けています。同社は、当健保組合設立時に県内食品メーカー七社で組織された、健保組合設立推進幹事会の一社として「尽力をいただきました。たいへんお忙しいなか、山下和子会長、山下博之社長、健保の理事でもあり、推進委員会会長を務めていただいている河合賢一総務課長の三人にお話を伺いました。



(左から)
河合賢一課長、山下和子会長、山下博之社長

創業一八〇年、消費者の多様な ニーズに日々努力を重ねる

キノエネ醤油(株)は江戸時代の天保元(一八三〇)年に山下平兵衛商店として創業し、今年で創業一八〇年を迎えます。当時、江戸は人口の増加とともに醤油の需要が拡大しました。明治二十(一八八七)年に野田醤油醸造組合が結成されましたが、同社は参加せず独自の道を歩み、昭和十一

年四月に「キノエネ醤油合名会社」を設立し、昭和四十六年五月に現社名となりました。社名は、「キノエネ」という醤油の商品名からとりました。

■キノエネ醤油(株)の 「味の詰合せ」



昭和五十年の発売以来全国の生産量の三〇%を占めるトップ銘柄です。最近では、家族構成や食生活の多様化により、同社の醤油製品の五五%が醤油として、四五%が醤油関連製品(加工品)として販売されています。

次に経営方針を山下社長にお伺いしました。「醤油は醸造食品なので、工程ご

とに管理し、機械を把握することが求められています。また、デフレの厳しいいまこそ、磨かれた高い品質の製品を作っていかなければなりません。消費者のニーズをつかむには設備投資も必要となります。そのためには「昨日の自分より今日の自分明日の自分、日々努力を重ね進化することが大事です」と語られました。

毎月、月初めの朝礼では、社長と会長が交互に経営の方向・方針を話されています。「醤油業界を取り巻く環境は厳しく、これからはなべつゆ、めんつゆ、ドレッシングなど醤油関連商品にもっと力を入れたい」と展

望を語ってくださいました。また、社員の方々にも、品質が上がりコストダウンのできるアイデアを求め、社内報では、各課でテーマを決めて業務を推進しています。

事業主健診、検診車による健診 を実施し、個別面談指導も充実

山下社長は野田青年会議所の理事などを務め、趣味はゴルフ、スキーなどですが、「私のはスポーツとはいえませんが、気分転換にはなりません」と謙遜されていました。山下会長の健康法は「自己健康管理により病気になるらないことです。また、早寝、早起きして家族と一緒に食べる食事が大事です」とおっしゃいました。

次に、社員の皆さまの健康管理についてお聞きしました。毎年五月の事業主健診はもとより、三五歳以上

■キノエネ醤油(株)社訓

- 1. 常に誠実を旨としよう
- 1. 常に責任感を持とう
- 1. 常に具体的な行動目標を持とう

の方には検診車による健診を実施しています。健診後は産業医の先生に健診結果を見ていただくほか、当健保組合から保健師による個別面談指導を実施されています。また、産業

医の先生にはテーマを決めて健康に関する講演を依頼し、これまでにAED(自動体外式除細動器)の使い方や食中毒への対応などについての講演会が行われました。当健保組合の体育事業では、軟式野球大会に毎回出場されるほか、健康ウォーキングにも多数の方が参加されております。社員同志のゴルフコンペが行われるなど健康志向も高いようです。

「近代化産業遺産」に認定され たキノエネ醤油工場群

最後に平成十九年十月に、経済産業省から「近代化産業遺産」に認定された「キノエネ醤油工場群」をご紹介します。同社は総面積が約八、五〇〇坪あり、本社、蔵、工場から成り立っています。本社社屋は明治三十(一八九七)年に社主の住宅として建てられた伝統的な木造建築で、敷地東南に位置し二階建ての切妻造り、棧瓦葺で正面一階は廂付きの建物です(写真下参照)。内部は事



務室に使われているため改造されていますが、建物の周りは黒く塗られています。独特の雰囲気をもたせています。

明治時代の建物は社屋のみですが、道具類はかなり残っており、その多くは野田市「もの知りしょうゆ館」に保管されています。また、明治、大正、昭和初期に造られた巨大な杉材の桶は乾燥すると使えなくなるため、現在も常に使われ続けています。工場の建物のうちで年代が明らかなのは、大正十(一九二二)年五月竣工の社屋の西北に位置する工場群で、野田市における最古の鉄筋コン

クリート造りの建築物と見なされています(写真上参照)。醤油醸造のための中蔵も同時期のものといわれています。この中蔵と異なり、醤油醸造のために昭和初期に敷地の最北に建てられた昭和蔵と呼ばれる建物は鉄筋コンクリートの長方形のタンクで現在も醤油醸造を行っているようです。キノエネ醤油工場群は近代化産業遺産として歴史的価値が高く、受け継がれている建物や設備が現在もそのまま利用されていることが評価されたようです。建物は建設当初の姿を多く残していますが、維持管理には苦勞され、特に、雨や風、火災には気を使うそうです。これからも維持や修復の難しさ、厳しさもあるでしょうが、いつまでも残されることを祈りいたします。

☆ ☆ ☆

お忙しいなか、長時間にわたる取材にご協力いただきまして誠にありがとうございます。醤油は、日本の調味料として、昔ながらの伝統を守りながら、常に工夫を重ねてこられた製品で、毎日使う万能調味料として世界中で愛用されています。貴社のますますのご発展を祈り申し上げます。