

東海連合支部 2020年度工場見学会

11月23日(火)、愛知県岡崎市にある二つの八丁味噌蔵を見学した。新型コロナウイルス感染防止の対策(見学前の体温チェック、手の消毒、連絡先情報の提示等)をしっかりと実施し、21名の参加者であった。

2018年は「MRJ ミュージアム」、2019年は「核融合研究所」と、最先端技術でのモノづくり、将来を見通した最先端科学という進歩・進化する分野に焦点を当ててきた。

今年は少し見方を変えて、古くからの伝統・文化を変えることなく伝承していく分野にスポットをあてた。

八丁味噌は岡崎城より西へ八丁の距離にある八帖町で2社が江戸時代から造り続けられている。

その2社は、いい意味での競争相手であり切磋琢磨しながら、この2社で伝統の技と味を頑なに守り伝承している。

2006年、NHKの朝ドラ「純情キ拉里」の舞台にもなった事でも皆さんの記憶にあると思う。

まず最初の見学は「カクキュウ八丁味噌」。

この本社建物は愛知県の第1号登録有形文化財に登録されている。蔵に入ると、特有の味噌の香りに包まれる。直径・高さ共に6尺もある木桶に仕込み、3トンもの重石を円錐状に積み上げ、2夏2冬(2年間)自然の摂理に従い熟成させる。その樽を目前にすると、まさに職人技の世界である。この味噌づくりの工程を、実物大の人形や道具で分かりやすく資料館で観ることができる。参加者はのぞき込みながら、その様子を想像し、疑問を確かめていた。

2件目はすぐ隣の「まるや八丁味噌」である。

浅井社長自ら案内役として説明していただいた。

通常のご案内では聞くことのできない経営、この味噌にかける情熱、2つの老舗の関係などを興味深く聞かせてもらった。途中での質問にも、その背景までしっかり説明してもらった。その中でも、「オーガニックを大切に」、「拡大より継続」、「日本の文化、伝統を大切に」、「顧客、従業員との縁・繋がりを尊ぶ」などのキーワードが頭に残っている。



記念写真には、社長さんも一緒に入ってもらった。

参加者からも、「いろいろな話が聞けて、面白く有意義であった」と好評。

幹事として、このような対応をしていただいたことに感謝して、記念写真と一緒にお礼のメールを出した。その返信としていただいたメールです。

***** 浅井社長様よりのメール

皆様のご集合されたその際の「顔」が大変「健やか」であったことが印象的でした。
察した通り、学びの学舎群馬大学の素朴さをそのまま持ち続けて今日まで過ごされた
トツテモいい仲間の方々でした。何か私も同窓生と感じたほどでした。

私も流暢になっていました。

引き続き、群馬大学工学部工業会同窓生の集いが開催され、いい時を過ごされますことを
期待します。 (参考:浅井社長は 72 歳)

見学が終り、多くの参加者は、昔からの伝統の味の八丁味噌をしっかりと土産として買っていた。
見学会はここで終了、解散としたが、希望者の7人は歩いて10分の岡崎城の見学に向かった。
岡崎城の最上階からは矢作川、乙川の流れ、岡崎市が一望できた。



まるや八丁味噌での記念写真(最前列、旗を持っている中央の方が浅井社長)

* 写真撮影のため、マスクは外しています

見学会の出席者(順不同、敬称略) 21 名

内田正志(H07E)、笠原勇二(S32W)、川崎衛(友人)、木村一哉(S58L)、木村香代子(S57W)、
谷田耕三(S39C)、沼賀弘美(S42M)、原大作(S53P)、三浦俊昭(S39W)、阿部桂三(S46S)、
関口輝男(S48K)、清水堪蔵(S49C)、二宗光文(S46M)、奥山幸生(S52E)、陰田正(S49K)、
阿部雅信(S47C)、佐野武司(S62W)、鶴岡徹雄(S44M)、窪田健一(S46W)、窪田美千代(同伴)、
茂木真一郎(S43E)

文責 : 見学会幹事 二宗光文(S46M)