



麹菌の発酵の様子を確認する



手づくりで醸す本物の醤油は  
全国から求められる滋味でした

昔から発酵に興味がありました。奥出雲にUターンするにあたって、せっかくなら島根県ならではのものづくりをしている「本物志向」の企業に入りたいと森田醤油を選びました。今は醤油を醸してくれる麹菌を増やす工程などを担当させてもらっています。原料を二階に運んだり、商品を届けたり、力がある場面も多いですが、体に優しい本物の醤油を作っている充実感がありますね。

休日も、地域に出て体育協会の行事や消防団の活動など体を動かしています。疲れて帰ってきて、刺身をウチの生醤油で食べるときが苦勞が報われるようで、最高に幸せです。

**赤名 卓大**  
あかな たくひろ  
島根県奥出雲町出身  
醤油製造・営業

## — この仕事の魅力や、やりがいを教えてください？

麹菌が可愛くてしかたないですね。私たちは繁殖しやすい環境をつくるということしかしてやれないので、あとは菌次第。醸造の面白いところです。また醤油づくりには道具も欠かせません。30石もある大きな桶を組み直す際、全国から集まった桶職人さんに材料や技術のことを教えてもらい刺激を受けました。手間はかかりますが、丁寧なものづくりをしたい人には他にない場です。

## ✳ 企業理念

自分の子どもに食べさせたい商品づくり

大量生産などの目先の利益はとらず、体に良いものづくりの理想を掲げ、安売りではなく、品質の良さで真っ向勝負する醤油づくりを目指します。

## ✳ 企業の特徴や魅力

全国百貨店や都会消費者に選ばれる島根県産丸大豆で発酵熟成した醤油

森田醤油では地元産の丸大豆にこだわり、麴作りからだし作りまで自社で製造を行っています。こだわりの醤油は、1年から2年かけて長期熟成するので、自然と甘みや旨みがでます。丁寧な醤油づくりが評価され、三越、伊勢丹をはじめ多くの百貨店、スーパーに森田の醤油が並びます。

## ✳ 求める人材像

体力があり、醸造を楽しめる人

昔ながらの手間暇をかけて醤油づくりを行なっているため、基本的に手作業です。材料や商品の運搬には基礎体力が欠かせません。菌を相手にする醸造の仕事を楽しんでいただける方をお待ちしています。

## 代表者からメッセージ

塩分が血压を上げるので醤油を使うな、という時代がありました。しかし、カリウム等のミネラルは血压を抑制する働きがあり、自然塩を使えば体に良い本物の醤油がつかれるのではないかと、1989年に「むらげの醬」を発売。塩分とミネラルの摂取は島根のたたら製鉄の職人たちの知恵でもありました。大量生産の工業製品ではなく、本当に子どもたちに食べさせたいものをぜひ一緒につくってみませんか？

## ✳ 採用情報

- \* 採用窓口  
0854-54-1065
- \* 仕事内容  
醤油醸造、味噌醸造、米麴製造
- \* 学歴・必要な経験等  
不問
- \* 必要な免許や資格等  
普通自動車免許
- \* 選考方法  
書類選考、面接

## ▶ Company DATA

〒699-1511 島根県仁多郡奥出雲町三成278番地  
TEL: 0854-54-1065 FAX: 0854-54-0282  
<http://www.morita-syoyuu.com/>

【事業内容】  
醤油醸造、味噌醸造  
米麴製造  
【従業員数】14人  
【創業】1903(明治36)年



**OKUIZUMO**  
島根県奥出雲町

奥出雲町まちひとしごとセンター 奥サポ 発行  
TEL 0854-54-0022 FAX 0854-54-0032