

声

業界の

● 山梨県味噌醤油工業協同組合

理事 五味善幸氏



業界の現況と今後の展開

当業界は近年、県外資本企業の進出や原材料の値上げ等により厳しい現状となっております。特に原材料の値上げは、この業界に大きな影響を与えます。私どもの商品は「熟成」を要しますので、原材料の値上がりをすぐに商品価格へ転嫁しづらい面があるのです。また、パン食が増える等の食生活にも変化が起きており、味噌汁を食べる習慣が少しずつ薄れつつあります。それらの変化もまた、業界に大きな影響を与えています。

このような状況下ではありますが、業界でも様々な対策を行っています。その中の一つが、山梨ブランドの「甲州調合味噌」です。この甲州調合味噌は、山梨県産の大豆のみを使用しており、米麹と麦麹を混合して製造した味噌です。それらの味噌には「甲州調合味噌認証マーク」を付けています。

また、作るだけではなく、山梨のワイン・ぶどう・富士山等の観光資源を活用し、新たな販売促進を進めていきたいと考えています。山梨県内に観光で訪れた際に、その観光ルートの一つとして、味噌作り体験や醤油の製造過程見学等を実施し、それにより山梨の味噌・醤油を知って頂ければと思います。

これら以外にも、味噌・醤油の需要開拓として、県内外で開催される各種イベント等にも積極的に参加しています。また、「味噌・醤油」を子供たちにももっと知ってもらいたいと学校等を訪問し、味噌作り体験なども実施しています。

今後も、今までの考え方にとらわれない多彩なアイデアを生み出すべく、また守るべき伝統は継承し、今以上に美味しい「味噌・醤油」を作っ



「甲州調合味噌認証マーク」が付いたあわせみそ

ていきます。