



小林酒造で作られる製品

③小林酒造

お酒ができるまでには、
どのような工夫や努力があるのかな?

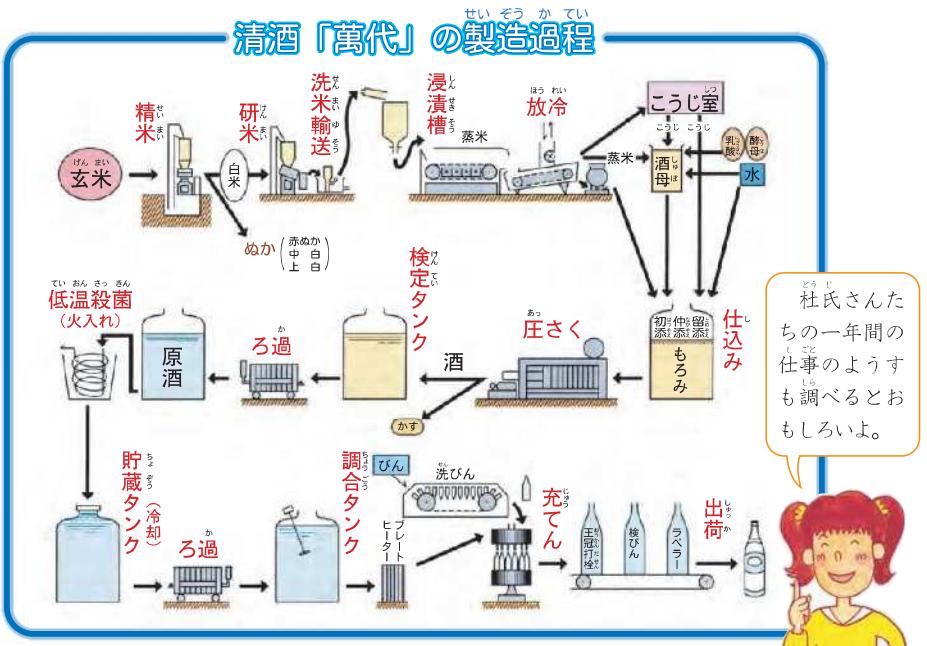


小林酒造本店は、1792年創業より、福岡の酒蔵として、全国的に有名な「萬代」というお酒を昔の手法で造っています。

原料の米には、地元にこだわり、福岡県産の酒造りに適した米が使われており、また、酒造りに必要な良質の水は宇美町の障子岳からパイプを引いて取り寄せています。

酒造りには、熟練した技術が必要です。そのために「杜氏」と呼ばれる人をリーダーとして、長年の経験を生かして造っています。

杜氏さんたちに話を聞いて、酒造りの秘密について調べてみましょう。



酒造りの時期は、10月頃から4月頃までで、この間に1年分の出荷ができるお酒を造っているのです。
近年では、焼酎、リキュールも製造しています。





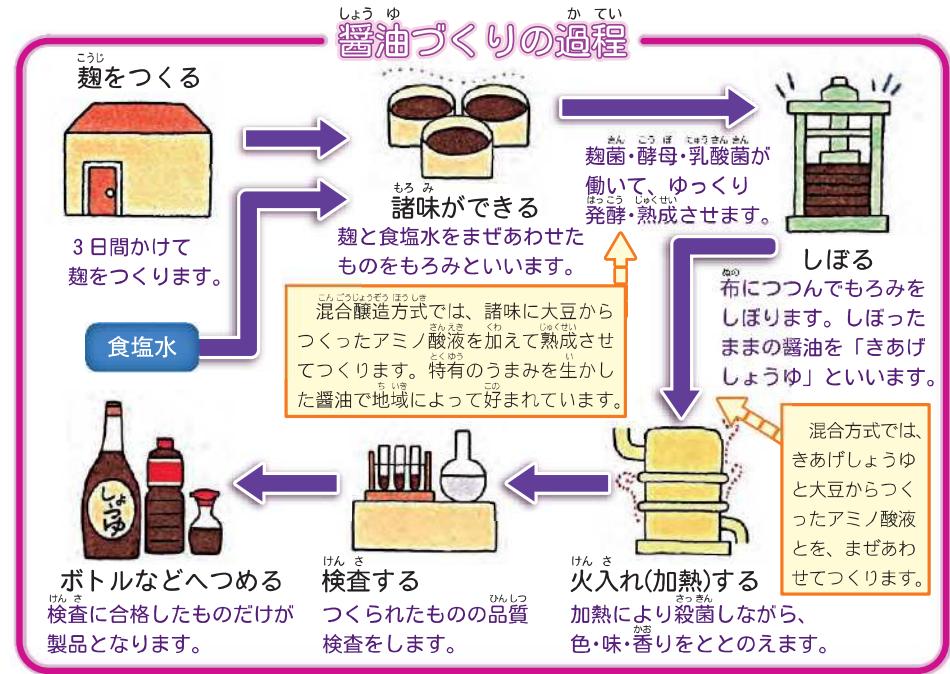
④マルト醤油

マルト醤油では、調理する際に使用する「醤油」や「ポン酢」などを作っています。醤油の原料は、大豆や小麥です。



これらの原料をもとに「麹」を作ります。この「麹」に「食塩」を混ぜ合わせた「もろみ」をしぼるところまでを福岡県全体の大きな工場で行っています。マルト醤油では、火入れ、加熱する過程からボトルなどに詰めて販売するところまでを行っています。

マルト醤油では、6人の人たちが働いており、家庭用や業務用の醤油を生産しています。作られた醤油は、町内の小学校などの給食でも使われています。



醤油を作るときは、熟練した手作業の技術が必要です。マルト醤油では、1日に約500本以上の醤油が生産されています。また、作られた醤油は、第三者の目で厳しく検査をしてから出荷されます。これは、より品質のよいものをお客様に使っていただくためです。



マルト醤油 山元さんの話

醤油は、大きく味を変えてはいけないので、昔からの伝統を守りつつ、新しい商品を生み出しています。遠方の方でも買ってくださるお客様がいて、宇美町のふるさとの味としてこれからも守り続けたいです。





⑤宇美の織の里もりおーる

宇美の織の里もりおーるは、桜原にある博多織の工場です。ここでは、博多織の帯や小物などを作っています。創業は1896年（明治29年）で、130年近く、博多織の技術を守ってきた会社です。桜原にある工場で博多織の帯や小物も作っていて直売所もあります。ここでは博多織を実際に織る体験や工場見学もできます。



博多織とは・・鎌倉時代、博多商人が僧侶とともに宋の時代の中国に渡り、織物技術を持ち帰ったのが始まり。江戸時代になると筑前国（今の福岡県の大部分）の領主であった黒田長政が博多織を毎年幕府に献上したことから「献上博多」と呼ばれていました。博多織は、経済産業大臣指定伝統工芸品に指定されています。



博多織の商品を作るのに、それぞれの工程を分担しています。

博多織ができるまでは、染色（糸を染める人）、糸繰り（上糸と下糸を作る人）、整経（たて糸を巻き付ける人）、意匠（模様を作る人）、織り手（織る人）と、それぞれ専門の技術をもった人が担当して作っています。

お客様が博多織の帯を着けていたり、工場見学に来た人が博多織に興味を持ったりすることがとてもうれしいそうです。工場横の直売所では、商品を購入することができます。





⑥株式会社トワード

トワードは、主に飲食店で使用する食品やお菓子、飲料などを倉庫で保管したり、これらの食品をトラックでお店まで運んだりする物流業者です。

井野小学校のとなりにあるセンターには、大きな倉庫があり、超冷凍（-45℃）・冷凍（-25℃）・冷蔵（5℃）・常温の4つの温度帯で食品を保管しています。センターには、毎日、肉や魚、米、調味料や冷凍食品など、様々な食品が届きます。届いた食品は、フォークリフトなどを使って倉庫内に運び入れ、種類ごと・賞味期限ごとに分けて、在庫管理システムを使ってデータ化し、



天井まで積み上げた食品



フォークリフトとパレット



仕分け作業



配送の準備

それぞれの食品に適した温度帯の倉庫で保管します。保管には、機械式の倉庫やラックを使用することもあります。また、お客様から「食品を配送してほしい」と依頼を受けたら、倉庫のなかから指定された食品を取り出して、店舗ごとに仕分けし、トラックに載せて、九州各地のファーストフード店や焼き肉屋、スイーツ店、スーパー・マーケットなどに配送します。センターは、24時間365日稼働しています。トワードでは、倉庫に食品を運び込む人、店舗ごとに食品を仕分ける人、トラックで配達する人、データを管理する人など、毎日たくさん的人が働いています。



宇美町に物流倉庫が増えているよ。どうしてかな？

