

④ヒガシマル醤油株式会社 *経営学部3年 栃木 陽紀さんによるレポート

兵庫県のヒガシマル醤油株式会社では、工場見学を主にさせていただきました。普段、TVやインターネットでしか見たことがない醤油づくりの過程を間近で見ることができ、非常に貴重な体験をさせていただきました。

実は、ヒガシマル醤油株式会社が拠点としているたつの市は醤油を作るのに適している地域でした。たつの市に流れる揖保川の伏流水は鉄分が少ない軟水で淡口醤油を作るのに最適でした。また、播州平野で収穫される良質の大豆、小麦、米や赤穂の塩といった主原料が容易に入手でき、これらの環境が質の高い淡口醤油を作り出していました。

そして、ヒガシマル醤油が行なっている地域の取り組みとして、地産地消や河川美化活動などがあり、たつの市を更に良くしていこうという地域愛を感じました。



ヒガシマル醤油株式会社内で