

どんな職業か

みそ製造工は、煮たり蒸したりした大豆をつぶし、麴（こうじ）と塩を加えて容器に詰め、半年から1年熟成させてみそを造る。

みそは、米麴を使う米みそ、麦麴を使う麦みそ、大豆麴を使う豆みそ、それ以外の調合みそに分類され、生産量の最も多いのが米みそである。

米みその製造工程は5つに分かれている。まず、蒸した米に麴菌を植えて生育させ（製麴（せいきく）工程）、大豆を柔らかく蒸し上げたり、煮たりする（大豆処理工程）。次に、蒸した大豆をすりつぶし、米麴、食塩、水分（種水）を加えて混ぜ合わせ、発酵容器に詰める（混合仕込工程）。さらに、仕込んだみその温度を管理して発酵・熟成させ（発酵工程）、最後に熟成を終えたみそを取り出して包装する（調整工程）。みそ製造工は、これらの工程を分担・兼務しつつ、互いに協力して作業を行う。

1週間の作業工程としては、月曜日に米を洗浄して水に浸し、火曜日は米を蒸して麴菌を生育させる。水曜日に大豆を洗って水に浸し、木曜日は大豆を蒸してすりつぶし、容器に仕込んで熟成させ、4日で一工程が終了する。同様の工程を火曜日から金曜日にかけて行い、発酵容器からみそを取り出す作業や包装は毎日行う。

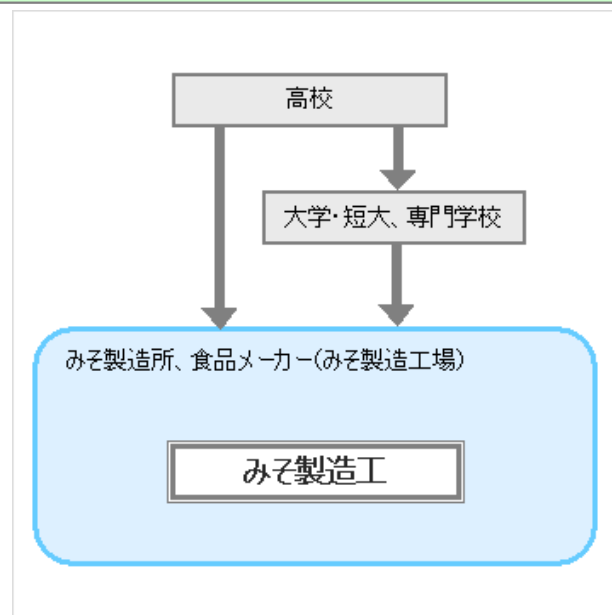
就くには

入職にあたって特に資格や学歴は必要とされない。大卒または高卒を採用するのは大規模メーカーや地方の中堅メーカーに多い。

平成16年全国の味噌生産量は約51万トン（米みそ8%、麦みそ5%、豆みそ5%、調合みそ10%）。主産地は麦みそは九州と中・四国の一部、豆みそは愛知、岐阜、三重の東海3県、米みそは上記以外の全国で生産されている。

入職後に「みそ製造技能士」の資格取得を目指す傾向が高まっており、電気関係、フォークリフトの運転、公害や衛生管理などの免許・資格を取得していると有利である。

心身ともに健康であること、ものを作ることが好きで、何事にも興味を持てる必要がある。また、協調性と自分から進んで作業をする姿勢も求められる。



労働条件の特徴

比較的規模の小さい工場が多く、なかでも従業員数が20～50人の工場が最も多い。また、個人経営のみそ工場も多い。

休日は週休2日制を完全に実施している工場もあり、交替で土曜を休日に行っている工場もある。現在、各工程の多くは機械化されており、かつてのような重労働はほとんどなく、残業も少ない。

製造工程には男性が多く、包装工程では女性のパートタイマーが多くみられる。品質管理部門や研究室での商品開発の仕事には比較的女性が多い。

今後の労働需要は、機械化による技術や生産性の向上を考慮するとやや減少するものと見込まれる。

参考情報

関連団体 みそ健康づくり委員会
<http://www.miso.or.jp/>

関連資格 みそ製造技能士