

立ち読み版



私たちが
つくって
います。

企業内

職人図鑑

15 伝統食品の二

こどもくらぶ／編



同友館

立ち読み版
はじめに

◎ 日本人とものづくり

日本人は、古くから手仕事をうやまい、職人の技術をみがきあげることと独自の文化をきずいてきました。明治維新以降も、西洋からの新しい技術を取り入れることで、世界有数の「ものづくりの国」となりました。

◎ 次世代へ受けつぐ、たいせつな財産

資源にとほしい日本で、明治以降の近代化を可能にし、昭和の敗戦のあとに復興をとげて高度経済成長時代をむかえることができたのも、「ものづくりの遺伝子」の力によるものです。このことは日本人がほこれる、たいせつな長所です。いくつもの世代をこえて伝えられてきた職人魂を次の世代へとつなげていくことは、いまを生きる私たちの役割です。

◎ 職人たちの仕事を知る

このシリーズでは、現代にあっても、ものづくりの心を失わず、日々、より良いものをつくらうとしている会社と、そこで働く人たちの仕事を伝えています。白ごろ何気なくつかっている品物が、どうやって生みだされているかを知ることができます。一人ひとりの仕事が社会とどう結びついているかに気づくことは、読者のみなさんが将来の職業を考える上でもきつと参考になることでしよう。



なお、このシリーズは、次のような15巻構成になっています。

- 1巻 スポーツ用品 2巻 楽器 3巻 食の周辺で
- 4巻 伝統工芸品 5巻 衣類・かばん 6巻 伝統食品
- 7巻 伝統工芸品の二 8巻 建築・木工 9巻 機械・金属加工
- 10巻 伝統工芸品の三 11巻 料理・菓子 12巻 印刷・製本
- 13巻 伝統工芸品の四 14巻 模型・ミニチュア 15巻 伝統食品の二

もくじ

はじめに 2
この本の使い方 4

私たちがつくっています・伝統食品の二 ①
かつお節やだしをとおして日本の食文化を支えて発展させる
にんべん 5
職人ファイル 鈴木 慎二さん (山七 工場長) 12



私たちがつくっています・伝統食品の二 ②
創業時から受けつぐ伝統的製法でこだわりのみりんをつくる
角谷文治郎商店 13
職人ファイル 角谷 利夫さん (角谷文治郎商店 代表取締役 (3代目)) 20



私たちがつくっています・伝統食品の二 ③
安心・安全な良い素材を用いて最高の味と香りのごま油をつくる
山田製油 21
職人ファイル 山田 康一さん (山田製油 代表取締役 (3代目)) 28



私たちがつくっています・伝統食品の二 ④
江戸時代からの伝統を大切に守り質の高いかまぼこを天然素材でつくる
鈴廣かまぼこ 29
職人ファイル 神 兼智さん (鈴廣かまぼこ 製造チーム製造部 部長 一級技能士) 36



もっと見てみよう、かつお節だしのとり方とかまぼこの博物館 37
かつお節だしのとり方 / 鈴廣のかまぼこ博物館
さくいん 39

立ち読み版

この本の使い方

この本では、身近なものや、知られざる名品、すぐれた品などをとりあげ、それをつくっている人たち、その会社を紹介しています。

1ページ目



その会社がつくっている製品です。

紹介されている会社の所在地、創立年、従業員数です。

2・3ページ目



どんなものをつくっているの？
とりあげた会社がつくっているものすごいところや、特徴などを具体的に紹介します。

ワンポイント
文中に出てくるキーワードや、知っておきたい重要な用語について解説しています。

4・5ページ目



どんな仕事場？
とりあげた製品が、どんなところで、どんなふうにつくられているのかを写真とイラストで紹介しています。

6・7ページ目



もっと見てみよう
とりあげた会社が、どういものづくりをしているのかなどを具体的に紹介します。

ものづくりの極意
会社の創業からこれまでの歴史をふりかえり、ものづくりへのこだわりを見ていきます。

8ページ目



職人ファイル
とりあげた会社の社員の方に登場していただき、入社の際や仕事へのやりがいなどをインタビューしています。写真は、インタビューにこたえてくださった本人です。

●●さんの1日
ふだん、どんなふうに住生活をしているのか。ある1日を例にとって、時間を追って見ていきます。

かつお節やだしをとおして 日本の食文化を支えて発展させる

かつお節は、削ってだし汁をとったり料理にかけたりして用いる、日本の伝統食品です。にんべんは、かつお節を商う問屋として300年以上前に創業しました。いまでは、かつお節とだしにより、伝統を守りながらも時代の変化に対応し、新たな挑戦をしています。



にんべん

- 所在地 / 東京都中央区
- 創業 / 1699 (元禄12)年*
- 従業員数 / 198人



にんべんの代表的な商品。左から、つゆの素、フレッシュパックソフト、つゆの素ゴールド、白だしゴールド、薫る味だし（かつお、かつおと昆布）。

*会社の設立は、1918 (大正7)年。

続きは書籍で