立ち読み版

私たちがつくっています。

企業内

職人図鑑

⑥伝統食品

こどもくらぶ／編

同友館

⇒続きは書籍で

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で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いれることで、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

資源にとぼしい日本で、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ろうとしている会社と、そこで働く人たちの仕事ぶりを伝えています。日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もできます。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っと参考になることでしょう。

• • • •

なお、このシリーズは、次のような6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

⇒続きは書籍で

立ち読み版

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 1

ほんとうにおいしい醤油を知ってほしい

ちば醤油……5

職人ファイル 小坂 直治さん（ちば醤油　技術部・醸造工場）……12

私たちがつくっています・伝統食品 2

江戸時代から伝わる味噌づくりの技を今日に受けつぐ

杉田味噌醸造場……13

職人ファイル 杉田 邦生さん（杉田味噌醸造場　工場）……20

私たちがつくっています・伝統食品 3

国産大豆100%の納豆で日本の農業と食生活を応援

登喜和食品……21

職人ファイル 水野 鉄平さん（登喜和食品　製造課）……28

私たちがつくっています・伝統食品 4

500年以上も変わらぬ味の日本酒をつくる

剣菱酒造……29

職人ファイル 中野 勝さん　芋瀬 智仁さん（剣菱酒造　品質管理室／醸造部）……36

もっと見てみよう、わらづとづくりと菰巻きのようす……37

わらづとづくり／菰巻き

さくいん……39

⇒続きは書籍で

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と、
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いっしょに紹介します。

6・7ページ目

もっと見てみよう

とりあげた会社が、どういう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、入社の動機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、どんなふうに仕事をしているのか。ある1日を例にとって、時間を追って見ていきます。

⇒続きは書籍で

立ち読み版

ほんとうにおいしい醤油を知ってほしい

醤油は、日本の食文化には欠かせない調味料です。大手メーカーが出荷額の半分ほどを占めるなか、ちば醤油は、おいしい醤油をたくさんの人に知らせたいという考えで、こだわりの醤油を数多くつくっています。その背景には、確かな技術力があります。

ちば醤油

- ●所在地／千葉県香取市
- ●創　業／1854（嘉永7）年
- ●従業員数／160人*

ちば醤油の製品の一部。醤油だけではなく、たれなどの調味料もある。

*パート従業員もふくむ。

⇒続きは書籍で