

〈自主的努力項目記入書式〉

提携先	有限会社小野田製油所	記入日	2010/10/25
登録消費材名	ごま油、ごま辛味オイル		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

当社では、江戸時代に開発された搾油法を基に昭和初期に機械化された「玉締法」で油を絞っております。薪の釜でごまを焙煎し、玉締機にごまを仕込み圧搾、和紙で濾過して製品となります。その油は、一般品には無い、柔らかな香りと豊かな味わいがあり、非常に価値のある一品であると自負しております。昭和初期に生まれた「玉締機」は、昭和30年代より輸入されるようになった「エキスペラ」という生産効率の良い搾油機によりその機械製造会社はなくなってしまい、今や現存し、稼働している「玉締機」は、40台未満と云われております。そのうち当社には、11台の玉締機が、常に稼働可能状態にあります。しかしこの「玉締機」は新しく輸入されたものとは違い、1台ごとに仕込んだごまを、絞るごとにその粕を取り出し、また仕込む、といった作業の繰り返しのため、製造効率はとても悪いものです。しかし、その機械から絞り出される油は、非常に繊細で、美しく、素晴らしいものです。そんな油に惚れ込み、こだわり、日々、皆、伝統技術を鍛錬しながらその製造に携わっております。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

製造の前後処理設備の老朽化について、少しずつではありますが、更新交換を進めてまいりました。今年度は、製造前処理設備の篩(ふるい)に付属するごま乾燥機を新しいものに変えました。また、工場の建物が古く、衛生管理面での問題もございましたため、少しずつではありますが、修理、修繕を勧めまいりました。しかしまだ解決には至っておりません。

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

衛生管理に関しましては、おおぜいの監査でもご指摘をいただきました。いままでの衛生管理体制を見直し、改善に努力するとともに、伝統製法を家業として、いつまでも続けていけるよう、努力して参ります。