

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場	記入日	2010/9/14
登録消費材名	米こうじ、仕込みそ、信州淡色こうじみそ、料理用京風白甘味噌こし500g、福豆節分用、甘酒、信州こうじみそ国産天然100%、信州田舎みそこし500g、信州田舎みそこうじ1kg、信州田舎みそこし1kg、万能うまみそ、麦みそ		

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

- ・原料大豆については生活クラブ提携生産地の遊佐（JAみどり）とJA北そらちで契約栽培（数量）を続けてきたが、今年度はさらに提携生産地のJA小清水を加え、3産地で品種特定と播種前契約（価格と数量）を開始するに至りました。
- ・原料米については、昨年はJAながのと加工用米の地域流通契約を結び、20トンを使用して生活クラブ長野のみそを製造しました。今年度はさらに、JAながの40トン、遊佐（JAみどり）100トン、JA上伊那80トンと生活クラブ提携生産地と加工用米の流通契約を結ぶことができました。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・原料大豆・米についてはかなり進んだ気がします。考え始めてから実行するまでのタイミングが良かったため想像以上にスムーズに進みました。
- ・従来、加工米地域流通契約のような新しい試みに対しては、各JAも消極的だったのが、将来の農業に不安を感じているせいか、近年は前向きになったように感じます。
- ・原料については継続性が重要である為、今後も産地との直接対話を欠かさず、継続的な取り組みを進めていきます。

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

- ・ぐるっと長野産地協議会との連携を保ちながら、加工米の地域流通契約の強固な関係作りを進めていくつもりです。加工用米適性や品種によるみその違いなど既存では考えられなかった新しい米の価値を見出すことをはじめようと思っています。
- ・大豆・米の継続的に生産できる価格の仕組みづくりを模索します。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場	記入日	2010.9.21
登録消費材名	米こうじ、仕込みそ、信州淡色こうじみそ、料理用京風白甘味噌こし500g、福豆節分用、甘酒、信州こうじみそ国産天然100%、信州田舎みそこし500g、信州田舎みそこうじ1kg、信州田舎みそこし1kg、万能うまみそ、麦みそ		

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

- ・包装工程においては、「早く」「美しく」「正確に」をモットーに努力を重ねております。「早く」発注を受けた時点で計画生産に取り組み、納期厳守のこと。「美しく」一年を通じていつも変わらない安定した香り・味の満足いただけるみその提供。「正確に」規格・基準に準じ、組合員の皆様から信頼を得られる様な、安全性を第一とした消費材の生産。これら三拍子、一つも欠けることのないよう、私自身そして工場従事者にも指導してまいりました。
- ・現在、関西地域の受発注でリードタイムがとれず、生産計画に少々頭を悩ませております。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・新包装棟竣工より丸二年が経とうとしております。生産工程上、かつての平面の動きから、立体的（縦）への動きに戸惑いながらも、ようやく設備的にも整い、人の動きもそれに伴ってきて、効率も上げております。
- ・一月、包装形態に変更があった消費材にも、切替時には問題なく対応できました。
- ・現状「これでよし」ではなく「これでいいのか」と常に疑問を繰返し、P D C Aサイクルも循環させていこうと思います。

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

- ・チルド消費材の膨張事故は、二度と発生させない様、可能な限りの完全冷蔵（詰めたら直ちに冷蔵庫への保管）を徹底してまいります。
- ・新包装棟竣工よりまだ二年。衛生的な環境を維持する努力、整った設備があっても汚ければ元も子もない。「そうじに始まり、そうじに終わる」を心がけ、汚さないシステムをつくっていこうと考えています。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場	記入日	2010.8.31
登録消費材名	米こうじ、仕込みそ、信州淡色こうじみそ、料理用京風白甘味噌こし500g、福豆節分用、甘酒、信州こうじみそ国産天然100%、信州田舎みそこし500g、信州田舎みそこうじ1kg、信州田舎みそこし1kg、万能うまみそ、麦みそ		

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

・月1回の「安全パトロール」にパートの人にも参加してもらったことで、斬新な視点での指摘が現場への刺激になったと思います。
 ・週1回の5Sミーティングでは「衛生管理」「5S」関連の読み合わせのみならず、「市販みそ官能会」なども取り入れ、幅広い社員教育を実施しました。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・社外セミナーの社員への報告、また社員にもセミナーに参加してもらうことで、情報の共有化を促進しました。
 ・安全パトロールおよび、日々の日報の監査を継続し、絶えず問題提起することに努めました。

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

・ISOとあわせて労働安全についても当社独自のしくみ作りをすすめていきたいと思えます。
 ・マニュアル、データ等の見える化は継続して行うことで、社員への情報提供とともに品質や安全に関する取り組みへの啓蒙を行っていきます。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場	記入日	2010.8.25
登録消費材名	米こうじ、仕込みそ、信州淡色こうじみそ、料理用京風白甘味噌こし500g、福豆節分用、甘酒、信州こうじみそ国産天然100%、信州田舎みそこし500g、信州田舎みそこうじ1kg、信州田舎みそこし1kg、万能うまみそ、麦みそ		

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

・5S活動の実施。ISO取得時の内部監査員として養った知識を生かし、安全な消費材を生産する工場を作る努力をしています。
 ・大豆処理担当として、蒸煮大豆の官能と硬度測定を1釜毎行い、また去年より製品味噌の官能をして、味噌になった大豆の仕上がり具合を確認しています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・5S活動を行なって来たことにより、担当作業場内の表示や不必要な物の排除は大分出来てきていると思います。
 ・製品味噌の官能技量はまだまだ未熟だと思います。ですが目先の結果（蒸煮後大豆）だけでなく、味噌の官能を行なうようになり、製品味噌の大豆の仕上がり状態を見て、蒸煮条件を変えたりする様になりました。

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

・5S活動はPDCAサイクルで終わりがありません。設備も一部老朽化してきており、異物混入事故防止に細心の注意を払う必要があります。また普段自分では気が付かない事を社内活動の「安全パトロール」で指摘してもらい、より安全な消費材を生産する現場を目指します。
 ・生産者として納得してしまうのではなく、消費者の皆様に「これはおいしい！」と言っていただけ様な味噌作りを目指していきます。