

<b>提携先</b>	(有)小野田製油所	<b>記入日</b>	2008/8/29
<b>登録消費材名</b>	食用ごま油、ごま油 800g、ごま辛味オイル		

**．これまでにも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。しかし、その製造に使用する機器は、当時のものを使用しており、調子によっては、時として、歩留りを低下させる原因となる等、不都合をもたらす場合もあり、機械の管理には、いつも気を使っております。そして、その不都合を防ぐために、玉締機の駆動部は、現在の技術を応用したものに全て換え、焙煎釜は、釜内部の灰の掃除を、以前より、こまめにやるようにいたしました。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

玉締機に関しましては、順調に動いております。焙煎釜につきましては、前述努力もあり、順調に稼動しておりますが、その構造を理解している職人さんが、依然見つからず、有事の一抹の不安は残っております。

**．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**

この製法を、これからも、ずっと守って、続けていくことが、当社の存在価値であり、継続的努力目標でもあります。これからも、どうぞよろしく願いいたします。