

提携先	(株)マルモ青木味噌醤油醸造場	記入日	2008/8/4
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、福豆節分用、甘酒、信州こうじみそ国産天然 100%、信州淡色みそこし、信州田舎みそこうじ、信州田舎みそこし、万能うまみそ、麦みそ		

． これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

- ・ 細分化したチェック方法の導入による 5S 活動の推進。
- ・ ISO22000 の概念の定着化に向けての社員教育の実施。

． 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・ ISO システムの導入により、工場内で「共通認識を持つ」という概念が従業員にも定着しつつあると感じています。またハードに頼らないソフトでのルールの厳守も少しずつではありますが定着してきていると思います。

． 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

- ・ 情報の共有化は作業手順の標準化や作業効率の向上にもつながることなので、引き続き社員教育によって情報停滞のない工場を目指していきたいと思います。
- ・ 工場内の業績管理項目を明確にして毎月の数値を追うことで本当に必要なものと無駄なものを見極めができる管理者を育成していきます。
- ・ ISO システムの定着化を目指し、社外監査に頼ることなく、社内監査のみでシステムの運用を確実に行える仕組みづくりをすすめていきたいと思います。
- ・ 07-1-A-01 及び 07-2-A-01 の「分別収集奨励」「塩ビ系樹脂不使用」の表示に関しては、「米こうじ」の表示変更を検討中ですので、来年度くらいには対応できると考えています。

提携先	(株)マルモ青木味噌醤油醸造場	記入日	2008/8/31
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、福豆節分用、甘酒、信州こうじみそ国産天然 100%、信州淡色みそこし、信州田舎みそこうじ、信州田舎みそこし、万能うまみそ、麦みそ		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

<p>1) 当社では、自主基準登録・自主的努力項目の記入を社内の自主管理担当者並びにグループリーダーに記入してもらうことにしました。これらにより生活クラブの消費材の意義・生産者のポジションなどを理解することに繋がっています。 社内でも立場によって記入内容はまちまちです、私は原料について記載しています。</p> <p>2) 5Sを中心とした工場の衛生管理の徹底</p> <p>3) 遺伝子組み換えでない大豆・米の継続的確保</p> <p>4) 国内産大豆と米の生産地交流と契約栽培を通じた継続的使用と国内産大豆使用量の増加</p>

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

<p>・ 2) について 食品衛生優良施設として厚生労働大臣賞を受賞し、さらに、ISO22000-2005 の認証取得が出来ました。</p> <p>・ 3) 4) について 世界的な穀物高にもかかわらず、昨年度は安定的に原料が確保できたが、来年度以降も穀物高を継続すると思われ、価格の安定と、産地と物量の確保については不透明感を払拭できない。</p>

．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

<p>国際的な穀物不足と市場価格の高騰により穀物を継続的に確保していくことは、従来では想定不可能な困難さを伴っています。そこで、今年度についても生活クラブと共同で、契約栽培を通じた国内産大豆の産地と物量の確保に重点をおきます。</p> <p>また、市販品に当社で使用している非遺伝子組み換えの中国産有機大豆の産地と価格・物量の安定確保にも心血を注ぎ、醤油用大豆・飼料用脱脂大豆の安定確保に対しても協力を進めていきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 米の産地特定を目指し、ルート確保を進める予定です。 ・ 国内産大豆の品種変更（変更予定を含む）に伴う試験醸造を実施します。
--

提携先	(株)マルモ青木味噌醤油醸造場	記入日	2008/8/20
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、福豆節分用、甘酒、信州こうじみそ国産天然 100%、信州淡色みそこし、信州田舎みそこうじ、信州田舎みそこし、万能うまみそ、麦みそ		

． 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 活動の推進
- ・ ISO2200 年間目標である「官能検査方法の確立」に対する官能検査の実施

． 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・ ISO22000 認証の為の教育と認証取得により社員が仕事に対する意識レベル、目的意識の向上へとつながりました。

． 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

- ・ 包装棟建設によりハード面での衛生管理は充実するが、安全安心な味噌を提供していく為に社員一人一人さらなる衛生管理教育とルール徹底を進める。
- ・ 合理化活動を進め貴重な大豆、米の損失量を減らせるよう数値管理を継続的に行なう。