

徳島県味噌工業協同組合 「御膳みそ」を徳島から全国へ、そして世界へ

私たち味噌蔵は、徳島県の味噌文化を継承し、今日に至っています。特に阿波名産「御膳みそ」は江戸時代から作られ、ずっと県民に親しまれてきました。これからは、日々の生活において、消費者の皆様に美味しく食べていただき、遠い未来まで「御膳みそ」文化が続いていくよう、安全・安心をモットーに、この徳島の地で味噌を作って参ります。

〈組合概要〉

主たる業種 味噌製造業

組合専従者数 2名

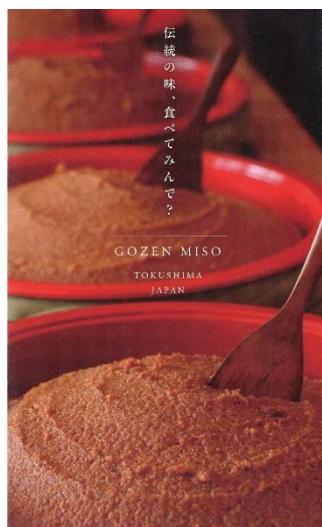
組合員数 14名

組合員の資格 (1) 味噌の製造業を行う事業者であること
(2) 組合の地区内に事業場を有すること

設立年月日 昭和23年11月29日

設立後の経過年数 74年 1月

出資金 150万円



1. 組合等設立の背景と目的について

徳島県味噌工業協同組合は昭和23年11月に創立され、今日まで73年間の長きにわたり徳島県味噌製品の品質向上と製造技術の向上に取り組んでいます。創立当時の日本経済は戦後の混乱期であり深刻な不況に見舞われる状況で、みそ製造業界も例外ではなく、原材料の面などからも企業独自の経済活動には限界がありました。その打開策には味噌業者が大団結し、原材料の安定供給等を図るための共同事業を推進する必要性がありました。任意団体である徳島県味噌工業協会の組織を受け継ぎ、中小企業等協同組合法に基づき、原材料の安定供給と業界の健全な発展を図るために設立されました。

味噌は、日本人の食生活に無くてはならない存在です。徳島県における味噌作りは、平安時代以前から大豆が栽培され、製塩も行われていたため、古い歴史と伝統を持っています。令和2年の本県の味噌の出荷量は、四国内では最も多く（徳島県6,503トン、愛媛県1,189トン、香川・高知県514トン）、また西日本で第3位、全国では第8位となっています。

徳島県で味噌作りが盛んになった理由として、

- ① 江戸時代、阿波藩主・蜂須賀公による奨励があったこと
- ② 当時盛んであった藍作の裏作として良質な大豆が多く栽培されていたこと

③ 鳴門で製塩業が盛んなため高品質な味噌の原料が入手できたこと
などがあります。

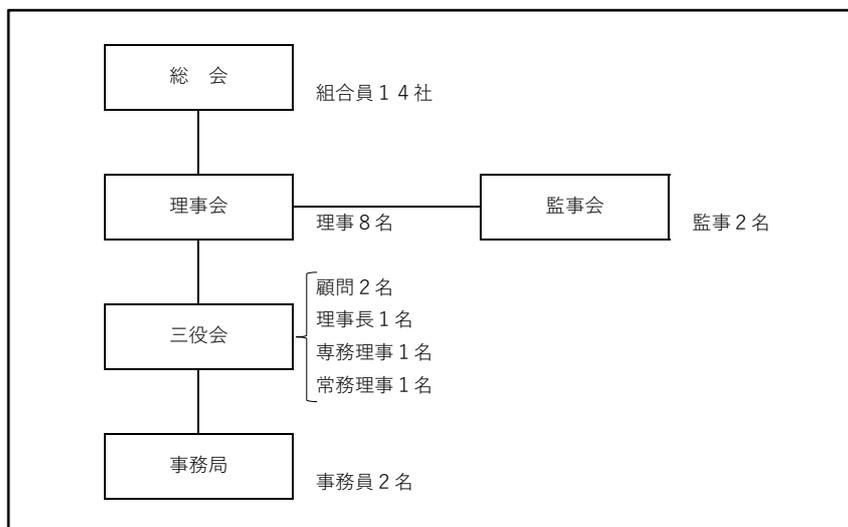
特に、県内の味噌製造業者の多くが製造している「御膳みそ」は、「殿様の御膳に供した味噌」に由来しており、赤色甘口味噌で、他の地域の味噌に比べて主原料（大豆と米）のうち米の使用量が多く、旨味と甘みが強いこと、加えて酵母の発酵による爽やかな香りがあることが特徴です。

2. 組合の沿革

- 昭和 23 年 任意団体である徳島県味噌工業協会の組織を受け継ぎ、出資金 50 万円、
組合員 105 名で発足
- 昭和 37 年 徳島市において全国味噌生産者大会及び全国味噌工業協同組合連合会の通常
総会が開催される
- 昭和 41 年 「御膳」を商標登録する
- 昭和 42 年 味噌出荷量 1 万 7 千トン記録する
- 昭和 55 年 中小企業の振興に貢献したとして四国通商産業局長の表彰を受ける
- 昭和 58 年 中小企業の振興に貢献したとして中小企業庁長官の表彰を受ける
事務所移転（現在地）
- 平成 元年 創立 40 周年記念式典を開催する
県内社会福祉施設に対し味噌を贈呈する
- 平成 12 年 第 10 回全国食文化交流プラザをアスティとくしまで開催する
- 平成 17 年 全国味噌工業協同組合連合会の一員として米中西部穀物会議に参加
- 平成 21 年 農林水産関連中小企業の振興に寄与したとして農林水産大臣の表彰を受ける
- 平成 25 年 徳島県と災害時における副食調味料の調達に関する協定書を締結する
- 平成 28 年 アクアチッタ 2016 に参加 出店
- 平成 30 年 創立 70 周年総会を開催
とくしまマルシェに参加 出店
- 平成 31 年 組合ホームページ開設
- 令和 2 年 エシカル消費宣言事業者となる
御膳みそのロゴを商標登録する



3. 共同事業の実施体制（役割分担）について



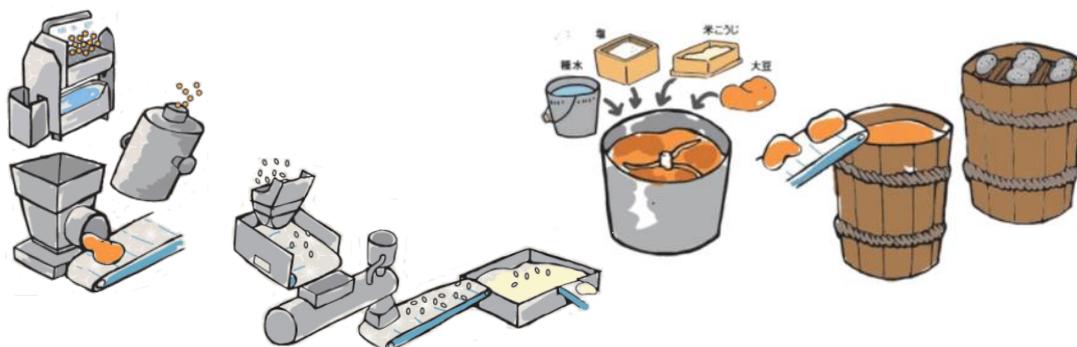
4. 共同事業等の取り組み内容

徳島県味噌工業協同組合では「御膳みそ」の品質向上を推進し、販売促進のための積極的な取組を行っています。組合が原材料の配分などの基準を定めた統一ブランドである「御膳みそ」を昭和41年に商標登録するなど、設立から現在まで、歴史のある本県のブランド味噌として普及のための各種活動を展開しています。

昨今、味噌の生産量は、人口減少、事業承継問題、食生活の多様化などで年々減少しています。「御膳みそ」においても世代交代などで認知度が低下しており、かつて徳島県内の味噌出荷量の大部分を占めていた「御膳みそ」は現在約3割のシェアに留まっており、「御膳みそ」の消費拡大が重要な課題となっています。

【品質向上】

- ・味噌の製造方法について専門家を交えた意見交換の実施などによる「御膳みそ」の品質レベルアップを図るほか、県外同業他社の味噌工場の調査研究を実施し、組合員のモチベーションの高揚を図っています。





【販売促進】

- ・「御膳みそ」の周知を全面に押し出したホームページ、パンフレット・リーフレットを作成するほか、阿波藍を使用した法被やのぼりを作製し、キャラバン隊による周知活動及び情報提供などを各方面へ行っています。



5. 社会貢献・地域貢献について

- (1) 地域の小学校への授業の教材として、徳島の味噌の歴史や作り方等の情報を提供しています。



- (2) エシカル消費を推進するため、日々の生活において、消費者の皆様においしく食べていただき、遠い未来まで「御膳みそ」文化が続いていくよう、安全・安心をモットーに、徳島の地で味噌を作っていくというエシカル消費宣言を行い、組合パンフレットに掲載しています。



(3) 地域で開催されるイベント等に出店し、味噌商品の情報を提供しています。



(4) 徳島県と災害時における副食調味料の調達に関する協定書を締結しています。



6. 組合設立・組織化の効果・メリットについて

味噌製造業に必要な主原料である大豆・米を組合が窓口となり一括購入して原材料の仕入価格の引き下げなどのメリットを提供しています。

大豆市況の高騰、高値水準が続くとの予測の下、よりタイムリーな情報の入手を心がけています。外国産米については、価格がやや上昇傾向にあり、入札予定価格近辺で落札できるよう努力しています。国産加工用米については、組合員の希望数量に応じられるよう数量の確保に努めています。

また、組合員等に対し、経営管理、情報等に関する研究会、講習会を開催しており、組合員のスキルアップに貢献しています。

①研究会、講習会の開催

定期的に研究会、講習会を開催することにより行っています。

- a 上部団体が主催する技術講習会への参加を呼びかけしています。
- b 味噌鑑評会へ出品し、味噌の品質向上を図り、消費者の需要を喚起しています。
- c 組合役員会を利用し、併せて各種講習会を開催しています。

②情報の提供

定期的（2～3ヶ月毎）に味噌に関する情報の交換会を開催し、業界等の動向について情報交換を行っています。

7. 今後の方向性について

組合では統一ブランド「御膳みそ」の品質向上を推進し、販売促進のための積極的な取り組みを進めています。品質面では、徳島県立工業技術センターとの共同研究によりレベルアップを図っていくほか、全国的な味噌鑑評会への出品も継続して行うこととしています。

また、「御膳みそ」のPR動画を作成し、組合ホームページに掲載し、国内外の業者や消費者に広くPRしていく予定です。そのため、シンボルとなるロゴマークを作成し、商標も登録しました。



味噌の国内需要が減少する中、海外需要は増加を続けており、海外の味噌の愛好家が増えています。政府機関による輸出支援も進んでおり、今後は国内だけでなく海外の御膳みそファンを増やしていきたいと考えます。

食の安全そして食による健康がますます求められる時代となっていますが、味噌は正にこの時代に合った食材であると考えています。

阿波名産「御膳みそ」は江戸時代から作られ、味噌蔵は徳島県の味噌文化を継承し、ずっと県民に愛され親しまれてきました。これからも、日々の生活において、消費者の皆様に美味しく食べていただき、遠い未来まで「御膳みそ」文化が続いていくよう、安全・安心をモットーに、この徳島の地で味噌を作って参ります。

今後は、この素晴らしい食材である味噌を徳島の歴史ある「御膳みそ」として、全国にそして海外へと広げて参りたいと思っています。

8. 中央会を利用して良かった点について

何よりも職員の方々が相談しやすく親切で親身になって相談に乗って下さる。組合の総会の運営や決算事務のアドバイスを始め、助成金の案内や申請方法、また研修会開催の提案や手続きについても指導していただき感謝いたしております。

9. 中央会担当指導員のことば



組合係長

徳島県味噌工業協同組合は、盤石な執行部体制のもと、組合員間、また組合事務局の強い結束によって円滑な組合運営をされており、歴史ある統一ブランドである「御膳みそ」の普及を促進するため、ブランド「維持」ではなく「品質向上」を前頭においた各種の推進活動を長きに亘り継続して展開されています。

組合の事業展開に加えて、徳島県との災害時における副食調味料の調達に関する協定の締結や味噌に関する食育の推進、エシカル消費自主宣言を行うなど、地域や社会に関することを目的にした活動についても、努力を惜みまず業界一丸となって積極的に推進されています。業界のみならず、こうした地域・社会貢献にも繋がる活動を積極的に推進する姿勢は、時代や社会ニーズに即したモデルとなるものと言えます。

組合のPR

徳島の食文化を守り、味噌を作り続けることで未来へつなぎ、味噌文化の発展に尽力して参ります。

徳島にしかない「御膳みそ」の良さを県民に再認識してもらい、県外や海外に広める活動を続けて参ります。

組合代表者（役職・氏名） 理事長 田中 英太郎

住所 徳島市中昭和町一丁目95番地の1

URL <https://tokushima-gozenmiso.jimdofree.com/>

電話番号 088-652-6472

FAX番号 088-655-9852



田中 英太郎 理事長