



発行所 日本醤油協会
 発行者 般若 攝也
 編集者 山中 誠

〒103-0016
 東京都中央区日本橋
 小網町3-11
 TEL 03-3666-3286
 FAX 03-3667-2216
 URL
<https://www.soy sauce.or.jp/>

10月1日

醤油の日

「醤油の日」のロゴマークを各種印刷物にご活用いただき「醤油の日」をPRして下さい!

「全醬工連」輸出拡大推進事業 初のアジア展示会(THAIFEX)へ16社 &国内の輸出EXPOで28社が共同出展



「全醬工連」は令和6年5月28日(火)〜6月1日(土)に開催された「THAIFEX-Anuga Asia 2024」(タイ・バンコク、インパクト・エキシビジョン&コンベンションセンター)と、6月10日(水)〜21日(金)に開催された「第8回日本の食品輸出EXPO」(東京都江東区・東京ビッグサイト)へそれぞれ共同出展をした。

醤油業界の輸出拡大推進事業は、品目団体輸出力強化緊急支援事業の計画に基づき実施され、主な事業概要は醤油の輸出促進を目的とした国内外における展示会に共同出展をして、「SHOYU ISLANDS JAPAN」のテーマのもとで日本のしょうゆの輸出拡大を図る活動を行っている。

「THAIFEX」は、展示会の規模としては東南アジア最大級の食品見本市とされ、今回の出展者は52か国・地域から3133社・団体が出展し、前年実績

(45か国3034社)を上回る出展者数となった。また、一般来場者を除くバイヤーなどの来場者数は131か国・地域から約8万6千人と前年の約7万9千人より増加し、中でもタイ国外バイヤーは約2万人と前年に比べ22%増加した。

THAIFEX参加メーカーは次のとおり。

㈱丸十大屋(山形県)、㈱柴沼醤油インターナショナル(茨城県)、正田醤油(群馬県)、㈱岡直三郎商店(群馬県)、笹木醤油(埼玉県)、直源醤油(石川県)、日東醸造(愛知県)、ヤマモリ(三重県)、伊賀越(三重県)、㈱椛屋(三重県)、寺岡有機醸造(広島県)、鎌田醤油(香川県)、チヨコー醤油(長崎県)、㈱フンドー(熊本県)、松合食品(熊本県)、ヤマエ食品工業(宮崎県)の16社が出展した。

また、今回は展示会の前に日程を併せて参加メーカー16社の商品を使ったメニューを現地の有名シェフに考案してもらい、スクリーンにあるレフレンドホテルにてバイヤーを招待した試食商談会を行った。シェフにはしょうゆや、しょうゆ加工品を使ったタイ料理とのフュージョン料理を作ってもらい来場したバイヤーなどに試食していただき好評を博した。

「輸出EXPO」は、国内で開催される輸出に特化

「ふるさとのしょうゆプレゼント!」キャンペーン参加のお願い!

全国にはたくさんの方から毎年続けて欲しいと感想が来ている。9月1日〜10月31日間に、希望する「県名」を選んで応募いただき、その後抽選で当選者に、選んだ県産のしょうゆをプレゼントする企画です。昨年は、約3万通の応募がありました。

本部SNS

「X(旧Twitter)」について

しょうゆ情報センターSNSのX(旧Twitter)「しょうゆ情報センター」@しょうゆ応援隊は、日々しょうゆの素晴らしさを面白おかしく紹介し、我々

「8月19日」が締切りとなっております。是非ご参加ください。是非ご参加ください。是非ご参加ください。

地方での関連イベント、新商品や面白商品情報、地元でのしょうゆに関するトピックスが満載です。

はしょうゆ好きという方に、#しょうゆ応援隊になっていただきたいと願っています。

しょうゆについての知識やレシピを始めとして、しょうゆ関連のイベント



した展示会で、今年から年間2回開催されることになったため、今回の来場者数は速報値で3日間合計が1万8978人と前年比較で82%と減少した。



輸出EXPOの参加メーカーは次のとおり。
 淡谷醸造(北海道)、㈱八木澤商店(岩手県)、㈱丸十大屋(山形県)、㈱柴沼醤油インターナショナル(茨城県)、㈱岡直三郎商店(群馬県)、笹木醤油(埼玉県)、山元醸造(富山県)、直源醤油(石川県)、ヤマモリ(三重県)、㈱福岡醤油(三重県)、伊賀越(三重県)、㈱椛屋(三重県)、大醬(大阪府)、足立醸造(兵庫県)、㈱井上本店(奈良県)、ニシキ醤油(奈良県)、寺岡有機醸造(広島県)、鎌田醤油(香川県)、森文醸造(愛媛県)、㈱とよ醤油(福岡県)、ミツワ醤油 刀根醤油醸造元(福岡県)、ニレシ醤油



2024年のしょうゆの輸出実績の状況は、金額ベースでは1〜5月累計で120.7%となっており、今後このペースを維持できれば国が掲げる2025年目標(しょうゆで131億円)へまた一歩近づけることとなる。

令和6年度の輸出拡大推進事業は前半にこの2つの展示会へ出展し、後半には10月にSIAL Paris、11月にJAPANESE FOOD EXPOのロサンゼルスとニューヨークへそれぞれ参加、1月にはSIRHA Lyon、3月に国内のFOODEX JAPANへ出展する予定。

11月までの参加募集は既に終了しており、今後来年1月のSIRHAと3月のFOODEXの募集が行われる。「輸出産地リスト」登録事業者へは直接、それ以外各県組合を通じてEメールで案内される。

この他には年度内にもう一度輸出セミナーを実施予定です。輸出を検討中の事業者はセミナーから参加をご検討下さい。

㈱(福岡県)、チヨコー醤油(長崎県)、松合食品(熊本県)、マルマタしょうゆ(大分県)、ヤマエ食品工業(宮崎県)の28社が出展した。

JAS定期調査と表示指導 の方針が決まりました

地区別合同研修会終了

日本醤油技術センターは、全国7か所でJAS審査員と表示指導員を集めて合同研修会を開催した。本研修は、年度スタートにあたり、地区の審査員と表示指導員が一堂に会することで互いに気軽に相談や連絡を取れる環境づくりも大きな目的。全地区で直接顔を合わせ積極的な発言と活発な意見交換が行われた。

醬技センターだより

TEL.03-3666-4521 <https://www.shoyu.or.jp>

- 審査員研修では、JAS定期調査の重点事項として小袋や特殊容器などの充填を他工場に委託してJASマークを付ける場合があるが、今年度は委託先の有無と実態を確認することとしている。また、併せて中間原料の購入先に変更が無いかの確認を実施する。その他昨年度の課題についても徹底することとなる。
- (1) JASマーク及び一括表示の様式確認
 - (2) 使用基準のある添加物の確認
 - (3) 自社での品質管理分析の実施徹底
 - (4) 品質管理責任者及び格付担当者の職務徹底
 - (5) 一般衛生管理に対する意識向上

- 表示指導員研修では、最新情報の提供と意見交換を主として、
- (1) アレルギー物質として新たにマカデミアナッツの追加とマツタケの削除の情報
 - (2) 食品表示制度の見直しについて
 - (3) 表示とJAS規格の見直しについての報告と活発な意見交換がおこなわれた。
- 北海道東北：6月5日～6日、ベルエアー会館（宮城県）、○近畿：6月12日、TKPガーデンシティ大阪リバーサイドホテル（大阪府）、○東北：6月18日～19日、愛知県味噌溜溜醤油工業協同組合（愛知県）、○中国：6月24日～25日、ピュアリティまきび（岡山県）、○四国：6月26日～27日、高松センタービル（香川県）、○関東甲信越：7月2日、全中・全味ビル（東京都）、○九州：7月3日～4日、熊本県みそ醤油工業協同組合（熊本県）

全国事務主任者連絡会議 & 全醬工連「輸出セミナー」を 開催

全国醤油工業協同組合連合会（全醬工連）は6月20日（木）14時から21日（金）12時にかけて全国事務主任者連絡会議を開催した。

今回の事務主任者連絡会議は「輸出」をテーマとして、全国の事務主任者に加え新たに輸出に取組もうとしている事業者（または輸出に取組んだばかりの事業者）も参加し、20日（木）は東京ビッグサイトで開催中の「輸出EXPO2024」を見学、21日（金）は醤油会館において全醬工連が（株）Expoinに委託して行う「展示会参加に向けたポイントセミナー」に参加する形で行われた。

初日20日（木）は、14時から全国の事務主任者32名、事業者20名の合計52名が東京ビッグサイトに集合し、19日（水）から開催されている「輸出EXPO2024」を見学した。特に西3ホールに出展している「全醬工連ブース（醤油事業者28社が参加）」には集中することのないよう参加者を30分ごとに4グループに分け出展する28社を回りそれぞれ出展者から話を聞くなどした。今回の輸出EXPOには全醬工連のブース以外にも、全国味噌工業協同組合連合会出展ブース、県出展ブースや単独ブースに12社の醤油事業者が出展しており、それぞれ見て回るなどした。

なお、この日18時から、全国事務主任者連絡会議参加者と輸出EXPO出展者の合同懇親会が銀座のRestaurant for ENTERTAINMENTで行われ、約100名が参加して意見交換が行われた。21日（金）は、10時から醤油会館2階会議室において展示会参加に向けたポイントセミナーが行われ、



事務主任者30名、上記事業者20名、Web参加の事務主任者14名、事業者9名の合計73名が参加した。このセミナーは、全醬工連が品目団体輸出強化緊急支援事業の補助金により、輸出コンサルティング会社の（株）Expoinに委託して行ったもので、新たに輸出に取組もうとする事業者等を対象とした内容の「展示会参加に向けたポイントセミナー」であり、「基礎編 展示会・見本市出展に向けた心構え・Tips」では、（株）Expoin社長の吉浦氏から、効果的な展示会・見本市参加のポイントについて、また、

（株）おいしいJapan社長の西田氏からは、海外ビジネスの効果的な展開方法について、それぞれ説明があった。続いて「実践編 出展経験豊富な事業者からのアドバイス」では、（株）柴沼醤油インターナショナル社長の柴沼氏から、ポイントを押さえた効果的な展示会の準備・成約に結び付ける海外滞在時間の有意義な過ごし方について、（株）フンドーダイ社長の山村氏からは、バイヤーの記憶に残す展示会プロモーションのコツについて、それぞれ自身の経験に基づいた説明があった。

最後に（一財）食品産業センターの阿部氏から、輸出先国の規制の種類、食品添加物の規制、輸出先国の規制の調べ方について、農水省、JETRO、食品産業センターなどの提供する情報（JIP）の説明があった。以上、6月20日（木）の「輸出EXPO2024」の見学及び翌21日（金）の「展示会参加に向けたポイントセミナー」をもって事業者参加型の全国事務主任者連絡会議の開催となった。



書き入れる予定です。また、倉庫の歴史的価値の高さから地域のランドマークとし、一帯を多目的エリアとして整備する計画があります。



佐賀県

宮島醤油株式会社 白壁倉庫ば曳くばい！

6月30日、佐賀県唐津市の宮島醤油株式会社（宮島治社長）において、白壁倉庫を建物ごと移動する「曳家（ひきや）」のイベントが開催されました。

土蔵づくりの白壁倉庫は1930（昭和5）年に建築（推定）され90年余り現在まで使われてきたものです。床面積約300平方メートル、重さは推定150トン。壁面には大きく「宮島醤油」と社名が書かれています。

大勢の方が見守る中、同社と関わりが深い13番曳山「鯨（しやち）」の水主（かこ）町の曳山（ひきやま）囃子にあわせて、地域の子供たちを中心に50人ずつが3回に分かれてロープを引きました。4時間で約20メートル、唐津くんちの曳山の巡行路でもある市道を横断して無事移動することができました。

白壁倉庫があった跡地は、昨年敷地内に竣工した新工場のトラックヤードとなる予定です。そして移動した倉庫は長期の保存に耐えうるよう手を加えて再び倉庫として利用し、新たに市道に面する側にも社名を

！ 醬 点

例年より梅雨入りが遅れたが、今年のは出だしから各地で大雨のニュースが続いている。線状降水帯の発生もあり叩きつけるような降雨の中では、そぼ降る雨にひっそりと咲く紫陽花の風情は見られない。人一倍汗かきの私は湿度の高いこの季節は非常に辛い毎日、朝夕の通勤時や休日のゴルフの時など気が付けば私一人だけが大汗をかいている。無駄な水分が多いのか新陳代謝が良すぎるのか分からないが、全くコントロールが効かないのは困ったのだ。

今年も半年が過ぎ、苦手な暑さと共に早後半戦に入る。比較的行事の少ないこの2か月は下期から来期へのプランを練る、大切な仕込みの期間だ。醤油の日の集い、秋以降の輸出展示会、JASと表示の見直し等々、しっかりと考えなければならぬ。今年の醤油の日の集いは安住紳一郎アナウンサーのスケジュールに合わせるため、9月27日（金）の開催となる。全国紙の広告もその週末に出稿の予定で、1日の当日がほかんと空いてしまうも危惧していたら、群馬県の発酵ごはんのイベントが行われることになった。この時期に1つでも多くの醤油に因んだイベントやプロモーション企画の輪が各地に広がることを期待したい。

昨年初めて100億円を突破した輸出は、今年1～5月も売上金額が前年比120%を超えて絶好調。この勢いが続けば国が設定した2025年に131億円の目標が確実に視野に入ってくる。輸出に取り組む事業者の裾野を広げながら目標金額も達成して、ホップから次のステップへと進んでいきたい。

1963年の制定以来永年取り組んでいながら、事業者と消費者の双方共に積極的な意義を見出せなくなってきたJAS規格。国内外の市場の変化に伴いしつと求められる価値が確実に変わりつつある中で、食品表示基準、業界申し合わせ、公正競争規約等と合わせて将来を見据えた総合的な見直しを実施する時期に来ている。

各地、各事業者の生の声を出る限り拾い上げ、原料、製造技術、品質表示など幅広いテーマについて守るべきは確実に守り、変えるべきは果敢に変えていくための真剣な議論の場を準備しなければならぬ。表示等委員会の委員の皆様には特にお手間をお掛けすることになるが、どうかご協力をよろしくお願い致します。