



# 組合すていしょん

～組合事務局紹介～

## 三重県自転車協同組合

三重県自転車協同組合さんに伺いました。当組合では、お客様に安心安全な自転車を提供できるよう組合員の技術向上に力を入れています。

奥村さんは、入職20年目で主に会計など組合事務全般をご担当、中野さんは、入職5年目で自転車防犯登録業務をご担当されてます。

お仕事では、電話対応が多いので、ゆっくりと聞き取りやすく話すことを心がけていらっしゃるとのことでした。また、組合PRをお願いすると、「自転車安全整備士のいるお店で自転車の点検をして、安全な自転車に乗ってください。」と話されました。

お二人とも「道の駅」での買い物がお好きとのこと、4月下旬には、オープンしたばかりの「道の駅津かわげ」にも行ってきたそうです。



中野正美さん(左) 奥村二三さん(右)



# ちょっと教えてください!

～業界まめ知識～



今回は、三重県醤油味噌工業協同組合さんに教えていただきました。

日本人にとってなじみ深い醤油ですが、改めて考えてみると知らないことがたくさんあります。醤油の深い魅力にふれてみませんか。

しょうゆのこと

### 生醤油(なましょうゆ)って何ですか?

醗酵・熟成したあとのもろみを搾ったままの醤油で、別名「生揚げ(きあげ)醤油」とも呼ばれます。加熱処理(火入れ)をしていないので、もろみ特有の香りが失われず、そのまま残っているのが特徴です。

また、生醤油(きしょうゆ)は、純粋な醤油という意味で「生(き)」をつけて呼びます。食塩以外のものは加えていない醤油です。

### 天然醸造って何ですか?

原料である大豆と小麦を、麹菌をはじめとする微生物の力のみで醗酵・熟成させて醸造した本醸造醤油のうち、醸造を促進するための酵素や食品添加物を使用しないものにだけ「天然醸造」の表示ができます。これは、醤油のJAS規格と食品表示基準で定められています。

### 「減塩醤油」と「うす塩醤油」の違いは何ですか?

いずれも生活習慣病の予防を心がけている人たちに適した醤油です。それぞれ食塩の低減割合によって呼び名が違います。「減塩醤油」は通常の醤油の50%以下(9%)、「うす塩醤油」は80%以下(13%)です。「減塩醤油」と一般の醤油のちょうど真ん中くらいの塩分のものが「うす塩」です(あま塩醤油、あさ塩醤油という名前の醤油も同じです)。減塩醤油は通常の醤油を製造後、塩分だけを特殊な方法で取り除き、旨味、香りなど、他の成分はそのまま残してつくりまします。減塩食を必要とする人、塩分の取り過ぎが気になる人など健康志向から減塩醤油・うす塩醤油を使う人が増えています。

