

新聞社・出版社 編集者様 各位

冠省 皆様方にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
日頃は六甲味噌をお引き立て頂きまして誠にありがとうございます。

この度、弊社の代表取締役、長谷川憲司が平成23年度兵庫県技能顕功賞を受賞いたしましたので、ご案内をさせていただきます。

同賞は兵庫県下において「技術水準の向上に貢献して、その功績が顕著な者」に贈られるものです。味噌屋として長年の功績を認めていただいたこの受賞を大変、嬉しく思うと同時に、今後はいただいた賞に恥じないように、一層、味噌造りに精進したいと望んでおります。

これも一重に皆様方が今まで応援してくださったお陰です。改めてお礼を申し上げます。引き続き、今後とも厳しくご指導いただきますようによろしくお願い申し上げます。

草々

平成23 年11月吉日
六甲味噌製造所

有限会社 六甲味噌製造所

〒659-0015 兵庫県芦屋市楠町11-16

TEL 0797-32-6111 FAX 0797-22-6518

www.rokkomisoco.jp

■有限会社六甲味噌製造所 長谷川憲司 略歴

- ・甲南大学経営学部卒業後、有限会社六甲味噌製造所に入社
- ・初代創業者より三代目
- ・大正7年の創業当初よりの技術を守った、こだわりの味噌造りに40年近く従事

■兵庫県技能顕功賞に評価された技能

- 1) 米味噌の命とも言える「糀」の扱いは特に手間をかけ、同業者に糀の作り方を伝授するほどの技をもつ。
糀の甘さが生きた「白味噌」は著名な料理人にもファンが多い。
- 2) 米赤味噌の熟成には天然醸造を貫き、昨今の地球温暖化にも、長年培われた経験値の元に的確な判断で対応、美味しい味噌を造り続けている。
健康に配慮した減塩タイプの赤味噌にもいち早く着手した。
- 3) 味噌の原材料の米、大豆の探求には時間を惜しまず、どの米と大豆を組み合わせればよいか？糀と大豆の割合をどうすればよいか？原材料の選別と組み合わせを判断する技を持つ。

■兵庫県技能顕功賞に評価された社会的貢献

- 1) 美味しい味噌を造るための糀の技術を同業者にも伝授した。
- 2) 減塩タイプの味噌を開発することにより「味噌は塩分が心配」という世間の風潮を抑えることに努めた。
- 3) 地元、兵庫県産の原材料に注目し、地産地消の精神から県産の味噌「完熟みそ」、「酒米仕込み」を醸造、兵庫県の農作物のPRにも努めた。
他にも丹波産黒大豆を100%用いた「黒大豆味噌」を造り、丹波の黒大豆の高品質を全国にアピールした。
- 4) 地域の味噌作り教室の講師他、セミナー活動にも努め、味噌の食文化を広めるのに努めた。

■受賞に当たって

兵庫県の味噌屋として地元の原材料に注目して味噌造りを続けてきた者が、県にその功績を評価していただき大変、嬉しく思うと同時に身が引き締まる思いです。

味噌は日本特有の調味料です。昨今は世界的に日本食のブームが続いていますが、同じ醸造物でも醤油に比べ、まだ広く活用していただけていないのが現状です。今後は、この受賞を励みに後進の方々に伝え、一層、日本が誇る調味料である味噌の魅力を世界に向け発信するように努めたいと望んでいます。

有限会社六甲味噌製造所 代表取締役 長谷川憲司