



見学会レポート



平成 27 年 11 月 11 日（水）に津市内の旅行会社企画担当者 8 社 10 名と委員はじめ山松副会頭、辻副会頭（当委員会担当副会頭）も出席し、21 名にて「つ産業観光ガイド」掲載企業の見学会を開催しました。

今回は、幅広く一般の方々に知っていただき津の産業観光が旅行先の一つになるように、津市内の旅行会社企画担当者の方々にも参加していただきました。

歴史ある津の企業を改めて知ってもらえる見学会を実施することができました。皆さんのお休みの過ごし方のご参考にさせていただけたらと思います。

当日の行程



まずは、山二造酢(株)さんにお邪魔しました。山二造酢(株)さんは、津市で明治20年からお酢を造っています。工場内は、歴史ある木造の大きな梁が何本もあり、階段を上がっていくと発酵場所になっていました。筥（むしろ）をかぶせて温度を一定に調整しているそうです。酒粕を主原料にして、じっくり発酵しゆっくり熟成されたお酢は口当たりがまろやかで、酸味の角が取れたやさしいお酢になるそうです。

山二造酢(株)さんでは、お酢だけではなく、ポン酢や色々な果物を使用して飲むことができるフルーツ酢やソース等独自の商品もたくさん作っています。



仕込み中の大きな樽



岩橋社長より発酵過程の説明

昼食の後に訪れたのは、創業1908年のおぼろタオル(株)さんです。会社の名前にもなっている『朧(おぼろ)染め』特許を取得し、手間暇かけて質の高いタオルを製造されています。全国では珍しく一貫生産でタオルを製造されていて、工場の見学では実際の行程を間近で見ることができます。細い糸を粗く織り上げることでいつまでもふんわりとした柔らかいタオルができるそうです。安価な国外のタオルが出回る中、100年の伝統と歴史を守りながらも新しい商品を開発されています。



加藤社長より製造過程の説明



おぼろ染めの行程

最後にお邪魔したのは、下津醤油(株)さんです。創業1856年の老舗醤油店である下津醤油(株)さんは醤油の他にもぼん酢や焼肉のたれといった多くの商品を製造されている会社です。年間約50種類ものサンプル造りに力を注ぎ、約3日間で試作を開発されるそうです。素早くお客様のニーズに合った商品が提案できることが大きな魅力です。会社内の直売所で商品の購入が可能な他、利兵衛だんごというオリジナルのみたらし団子も販売されているそうです。



下津社長より会社概要の説明



工場内の概要説明

以上委員会レポートでした！！どの会社にも熟練の職人さんの技が光っていて、日々の生活の中で馴染みある物がどの様に作られているか勉強になりました。一度興味のある企業にお問い合わせ、または足を運んでみてください。

最後に当日お世話になった皆様ありがとうございました。

作成者：津商工会議所 津の観光文化を発展させる委員会 担当者