

お客様紹介

伯方塩業株式会社様

(ISO9001:2008、ISO14001:2004、ISO22000:2005
認証登録)

〔取材者〕 審査員 **美濃 英雄**
Hideo Mino



瀬戸内海(愛媛県)「伯方の塩」は、自然塩存続運動から始まりました。昭和46年、日本で親しまれていた塩田塩が「塩業近代化臨時措置法」の成立で全面的になくなり、塩化ナトリウム99%以上の過精製塩＝イオン交換膜製塩が出回るようになりました。それに対し、不安を抱いた有志が塩田塩を残すため自然塩存続運動を起こし、5万人の署名を集め、国会、関係省庁へお願いしました。運動の結果、塩田を残す事は出来ないままでしたが、生産上の厳しい条件付きで、昭和48年、塩専売公社より自由販売塩として製造を託されました。これが現在の「伯方の塩」です。

「伯方の塩」の特徴は、「塩かどのないからさ」で、塩味の中にほんのりとした甘さを感じるのが特徴です。「にがり(苦汁)」をほどよく残し海水中の成分を生かしてつくった風味です。塩化ナトリウム100%に近い塩のように「にがり」が極端に少ない塩の味は塩からいだけで、反対に海水の成分そのままの塩や「にがり」が多すぎる塩は苦味が強いものです。海水から塩をつくっていた日本人は、昔から「にがり」をほどよく残す、という苦労がありました。「伯方の塩」は日本の製塩史上、食用に優れていると言われていた「流下式塩田塩」(昭和28年～47年まで瀬戸内海沿岸で製造していた製法の塩)をお手本にされています。そして、今も食用に適した素晴らしい塩を求め続けられています。

各工場と本社でISO9001、14001、さらに各工場(伯方、大三島、明浜)でISO22000を取得されています。3年間の内部監査では100件近い指摘事項が出されており、水平展開確認書が活用されています。特にISO22000の審査では異物混入、フードディフェンス面などから、より完璧を目指す為の指摘になりました。高レベルな工場であるからこの不適合も提起され、是正対応完了済



流下式枝条架併用塩田

みです。「伯方の塩」は、にがり成分がほどよく残っているのが特徴で、その性質上、湿度・気温等の外的要因で製品の水分量が日々変化します。金属検出機は、製品の水分量によって検出感度に違いがある為、製品毎の条件設定など、細心の配慮が行われます。

「工場見学」もISO9001の認証範囲に含まれており、お盆と年末年始など以外、年間約350日受け入れられ、見ごえがあります。



大三島工場 見学風景



大三島工場(愛媛県今治市)