

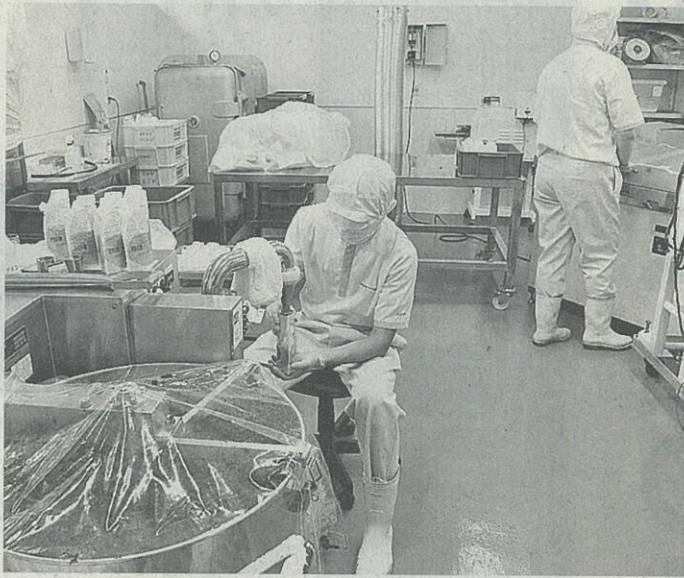
衛生認証取得 米市場へ

早川しょうゆみそ(都城
市、早川洋社長)は九州の
麦みそ業界で初めて、食品
安全マネジメントシステム
に関する国際規格「FSSC
C22000」の認証を取
得した。欧州やオーストラ
リア、ニュージーランドに
有機栽培の原料で作った
「オーガニック麦みそ」を
輸出している同社。認証を
得て、健康志向を背景に
「みそ市場」が拡大する米
国への輸出に乗り出す。

FSSC22000は、
国際的大手食品メーカーや
食品流通企業でつくる団体
「世界食品安全イニシアチ
ブ(GFSI)」が食品の
安全性を認める規格として
採用する。

取得するには、食品衛生
管理の国際基準「HACCP
(ハサップ)」、食品安

早川しょうゆみそ (都城)



衛生管理を徹底した空間で行われるドイツ向け
商品のバック詰め作業

全マネジメントシステムの
国際規格「ISO22000
0」に加え、製造工程での
より厳しい衛生管理や、設
備面の要件達成が必要とさ
れている。

もともと、独自に高度な

基準を設けて食品衛生管理
に取り組んできた同社。商
社を通じてドイツやオラン
ダ、イタリア、ニュージー
ランドなどへ輸出していた
が、米国に輸出するために
はFSSC22000の認

麹菌の数 調整技術に注力

証取得が必要とされた。

取引商社が国内で開催し
た食の展示会で、同社のオ
ーガニック麦みそを高く評
価した米国のバイヤーから
認証取得を求められたこと
もあり、約1年間をかけて
工場のハード、ソフト両面
で改善を重ねた。

特に、みそ製造に欠かせ
ない「蔵付き麹菌」の数を
コントロールする技術の確
立に注力。同社130年超
の伝統で築いた「味」は守
りながら、認証の可否を判
断する専門機関の検査に一
発で合格した。

認証取得は6月27日付。

それ以降、認証を後ろ盾に
欧州への輸出货量が大幅に増
え、米国への挑戦にも手応
えを感じているという。早
川社長は「国内市場の先細
りが予想される中、米国の
巨大市場は魅力。米国向けの
パッケージなどを工夫した
り、加工品を開発したりし
て販路開拓に努めたい」と
話している。(鬼東功一)