

平成 25 年度認定



氏名	柴山 十三郎 (しばやま とみお)	昭和 13 年生
住所	群馬県甘楽郡甘楽町	
分野	農産加工 (麦みそ)	
技術の内容と活動状況	<ul style="list-style-type: none">・ 轟地区全戸が構成員となった甘楽町轟味噌組合で生産される特産品。・ 冬季間 (1 月～3 月) に約 3 日かけて順番に麴を造り、適切な温度管理のもとに手入れを繰り返す、麦の芯まで麴かびが繁殖させる。塩分濃度 12% で煮大豆と合わせて仕込みを行い、常温で約 8 ヶ月間熟成させ、麦のつぶが残り風味と香りがよい製品に仕上げている。作業工程・手順は、作業室の壁に貼り作業に当たる組合員の技術の共有を図っている。・ 大豆は県内の前橋市産の「タチナガハ」を使用。・ 平成 23 年からは組合長として技術を平準化し、確認する技術指導者の役割を果たしている。学校給食への採用を機に見学に来る児童へ食農教育をはじめ、今後の発展のため食品衛生管理技術の向上等に積極的に取り組んでいる。	
相談・指導に応じられる分野	<ul style="list-style-type: none">・ テレビ等報道機関の取材受け入れ、番組出演。・ 小・中学生等に対する加工所見学の受け入れ。	
国・都道府県・中央団体等の受賞歴	<ul style="list-style-type: none">・ 平成 23 年 甘楽町有効賞受賞	
主な役職		
HP		