

創業 170 年の千葉の醤油会社がインドから2名を受入れ醤油製造！

～JICA 東京管轄ビジネス化実証事業初の本邦受入活動！～

国際協力機構（JICA）の中小企業・SDGs ビジネス支援事業「インド国 日本伝統の麴（こうじ）を活用した大豆加工産業育成にかかるビジネス化実証事業」を実施中のちば醤油株式会社（千葉県）が、インド国の外食企業から2名を同事業の一環として以下の日程で受入れます。

当該事業では、日本の麴の発酵や手作り醤油の醸造技術を現地企業に技術移転し、インドの気候条件の下での麴発酵・醤油製造に関する実証を行います。インドで生産された大豆を発酵させ健康成分を高めた醤油及び醤油加工品を現地製造・ビジネス化することで、現地の栄養改善・雇用創出を目指します。

当該本邦受入活動は、現地での製造実証の前に、現地のビジネスパートナー候補に醤油製造の視察・製造作業を通して日本伝統の醤油の製造方法や販売への取組について理解を促進することを目的としています。

1. 本邦受入活動概要

期間：2023 年 9 月 24 日-2023 年 9 月 29 日

目的：日本伝統の醤油製造の製造・販売の取組の理解促進を図る

対象者：インド国外食企業2名

場所：千葉県内

2. 取材可能日程 *是非ご検討下さい。取材される場合は事前に下記担当者までご連絡下さい。

| 月日 | 時間 | 訪問先・内容 |
|-------------------------|--------------------------------|---|
| 9 月 25 日(月) (千葉県香取市) | 13:30-15:00 | 訪問先:ちば醤油株式会社工場(千葉県香取市木内 1208) 内容:工場視察 |
| 9 月 26 日(火) (千葉県香取市) | ① 10:00-12:00 ② 13:30-16:00 | 訪問先:ちば醤油株式会社工場(千葉県香取市木内 1208) 内容:テスト機での醤油仕込み作業(原料処理から麴作りを行う) |

※本事業は、中小企業・SDGs ビジネス事業「ビジネス化実証事業」として実施されています。「ビジネス化実証事業」は、2022 年度に新たに試行的に導入された制度で、JICA 東京管轄の「ビジネス化実証事業」での本邦受入活動は、当該事業が初となります。「ビジネス化実証事業」については、文末にある関連リンク『中小企業・SDGs ビジネス支援事業』制度概要』をご参照ください。

※提案法人は、第 1 回現地渡航（2023 年 7 月）を実施し、今回の本邦受入活動（2023 年 9 月）の後、第 3 回渡航（2023 年 10 月以降）を予定しています。

【関連リンク】

「中小企業・SDGs ビジネス支援事業」制度概要:

https://www.jica.go.jp/priv_partner/announce/index.html

当該案件採択についての記事: [Microsoft Word - 20230301 ×i'êêü' 2022t|CIHöiž \(jica.go.jp\)](https://www.jica.go.jp/priv_partner/announce/index.html)

案件概要: https://www2.jica.go.jp/ja/priv_sme_partner/document/1534/Bz221042_summary.pdf

醤油の栄養に関する記事（下記リンクの最後の案件が同案件となります）:

https://www.jica.go.jp/domestic/tokyo/information/topics/2023/1515901_14652.html

【本件に関する問い合わせ先】

JICA 東京
（市民参加協力第一課）岩上、楠根 TEL:03-3485-7680
（当日携帯）080-7144-6532

JICA東京ウェブサイト
<https://www.jica.go.jp/tokyo/>