

わが職場

塩田製塩時代、香川県では塩の町として知られた坂出を中心として、全国生産量の約三分の一の年間三〇万トンの塩が生産されておりました。そして、昭和四七年の塩田廃止にともない、香川県下の塩田製塩企業一〇社が、当工場の前身となった讃岐塩業株式会社を香川県坂出市に設立いたしました。

株式会社日本海水は、平成十八年四月一日、讃岐塩業株式会社を吸収合併し、株式会社日本海水讃岐工場として新たに発足しました。当社は現在、福島県の小名浜と兵庫県の赤穂にも製塩工場を有し、製塩業界のトップシェアを占めるリーディングカンパニーとして、食生活に欠かせない食塩の安定供給に努めております。

讃岐工場では、高品質の医薬用塩から皆様にお馴染みの生活用塩である食塩1kg袋、食塩5kg紙袋等の生産を行っておりますが、その塩種は品質と包装形態に分類すると三〇〇種類にも及びます。

では、簡単に塩製造過程を紹介いたします。まず、濁りの少ない瀬戸内海の海水を汲み上げ、二段階の精密ろ過後、イオン交換膜を用いて海水中に約三%含まれる塩化ナトリウムを一五〜一八%まで濃縮します。次にその濃縮海水を三重効用の真空蒸発缶で蒸発させて結晶化した後、遠心分離機で食塩（結晶）と苦汁（液体）に分離します。

イオン交換膜は、その微細

孔（一〇〇万分の一ミリメートル）により、海水中の有害な有機水銀、農薬等を通さない性質を持っているため、当工場で製造される食塩は世界最高水準の安全性を誇っております。

さて、一三一名の従業員が働く当工場では、安全衛生に關して、工場長が総括安全衛生管理者となり、安全管理者、衛生管理者、産業医、各職場の管理職と従業員代表者、労働組合の代表者（計一九名）からなる安全衛生委員会を主体として、日々の活動に取り組んでおります。

特に、今年のインフルエンザ流行時には、加湿器の設置、マスクの配付等を速やかに行い、罹患者を最小限に抑え、安定運転を維持することができました。

また、平成十八年からは、定期的にストレス診断テストを実施し、その結果に基づく個別のカウンセリングにより、心の健康対策にも取り組んでおります。

平成十一年十一月のISO9001の認証に続き、平成十九年二月にはISO14001の認証を取得し、社団法人日本塩工業会が定めた食用塩安全衛生ガイドラインに基づき、安全、品質そして環境に配慮した厳しい管理体制のもと、これからも皆様に『安全安心国産塩』をお届けしてまいります。

日本海水グループは人と海を技術でつなぎ、食と健康、そして人々のよりよい生活に貢献します。

株式会社日本海水

讃岐工場

岡本至弘