



伝統的な醤油は建物と風景を受け継ぐ

金丸弘美

食総合プロデューサー

昔ながらの醤油造りを教えてもらったのは、岩手県陸前高田市にある「八木澤商店」の河野和義さんだった。十五年ほど前のことである。

岩手県産大豆を使い、蒸した小麦と大豆に麴と塩水を加えて桶で寝かせて半年から二年かけて発酵させ、それを絞って醤油が生まれる。その間、ときどき攪拌をして発酵をうながす。できた醤油は透明感のある珊瑚色とでもいおうか美しい色合いをしている。

蔵は重厚な壁に囲まれて外壁は漆喰で風情があった。別世界にきたようだった。

僕の生まれた佐賀県唐津市にも醤油蔵があった。だが製造工程など知らなかった。まして、戦後の技術的發展で、多くの醤油造りが桶からステンレス製に変わり加工技術が機械化され、コンピュータ管理で醤油が早く製造できるようになったことや、一方で、大豆の自給率が5%しかなく、醤油と称して大量に売られているものの中には輸入脱脂大豆で塩酸分解をして、これにブドウ糖化糖液糖やカラメル色素やサッカリンナトリウムなどを添加して作られているなど知らなかった。

しかもアメリカの大豆のほとんどは大量に栽培するために遺伝子組み換えで、除草剤耐性になっており農薬とセットになっている、なんてことも最近教わったことである。

大量に出回る廉価な醤油風調味料に押されて多

くの伝統的な醤油造りが失われ、創業二百年を経て、なお昔の手法を保っている八木澤商店のような存在は、今では少なくなっているというのを知った。

国産大豆でゆつくりと麴で発酵させたものには、いい香りと、かもし出されたやさしいうまみがあつて、素材を引き立てる。何十種類もの芳香成分とうまみが自然発酵によって生まれるのだという。これは、いくつかの醤油を比べると、本来の醤油の香りと品のよさがわかる。有名料理店では、昔ながらの醤油を使うところが少なくない。

そんなところからいくつかの醤油蔵を訪ねるようになった。有機農家との連携をしている埼玉県児玉郡神川町の「ヤマキ醸造」、魚のハタハタを使って魚醬の「しよつる」を作っている秋田県男鹿市にある「諸井醸造」などである。いずれも桶で国産の素材で仕込んで発酵させるという作り方だ。ハタハタは三年間も寝かせる。これは大豆や小麦などの穀物系とはまた違う、ちよつと磯の香りのするうまみとこくの味わいの深いものである。

東京の農家巡りをしているうちに都内でもあきる野市に「近藤醸造元」という樽仕込みで醤油造りの蔵があることがわかり何度も行った。ご主人の近藤功さんは、笑顔がいい。「発酵が面白い」と言う。なるほど、樽をのぞくとぶくぶく発酵の音

がする。その生きている麹から生まれる醤油の豊かさを近藤さんに教えてもらった。醤油は生き物だった。日本酒やワインと同じで発酵食品なのである。

最近行ったのが、滋賀県にある「丸中醤油」と、香川県東かがわ市の「かめびし」である。

滋賀県愛知郡愛荘町にある丸中醤油は、屋根瓦で漆喰の壁に囲まれた二百年の歴史をもつ蔵。この蔵のことを知ったのは、鯉節の老舗で日本橋にある「にんべん」の専務秋山洋一さんからで、発酵醸造学で知られる小泉武夫先生との旅で、丸中醤油と出会ったという。「応援してあげて」と電話があったのが始まり。なるほど鯉節も醤油も日本の伝統的な発酵食品で仲間なのである。

やってきたのは岡部敦子さん。彼女は蔵の娘さんだが、広報を担当している。そして弟さんの中居真和さんが祖父の守ってきた蔵を継いだのだという。

「祖父が跡継ぎだと決めていたようです」と中居さん。小さい頃、蔵で手伝いをしていたという。本人は継ぐのがいやで、地元から離れる理由をみつけるために千葉県の近代的な醤油蔵に勤めた。しかし、祖父も父も亡くなり、結局後を継ぐことになった。よその近代的なコンピュータ管理の設備で効率が優先される機械に触れて初めて家の蔵の



滋賀県の丸中醤油（上）と香川県のかめびし（下）

素晴らしさを知ったという。

「国産大豆で熟成させ、麹でじっくりと生まれる醤油はまろやかで香りもいいんです」。

実際、とてもおだやかで美味な、脇にまわって主役の素材を立ててくれる控えめで、だがしっかりと主張のある醤油である。

丸中醤油は、蔵に住んだ菌を保持するために、家そのままに保つ形で改修して、昔ながらの樽作りでの三年仕込みの、国産大豆での醤油を造り続けている。家屋は有形文化財に登録されている。周辺はかつて宿場として栄えたところで、金剛輪寺を始め情緒豊かな建造物と景観がいくらかもある。周辺をぐるりと巡ると丸中醤油の存在は、景観にあつて、実に落ち着いてどっしりと見えるのである。

このあとかががった高松市の宝曆三（一七五三）年創業という「かめびし」は、蘘を編んだむしろで麹を今でも造り、樽仕込で伝統的技法を継ぐ蔵。技法も素晴らしかったが、木造の昔ながらの建造物が、今も使われているのが感慨深かった。伝統の技法を継ぐということは、建造物や周辺の風景も残すということなのだ。伝統の醤油の風格を改めて知った醤油蔵の旅だった。



丸中醤油の中居真和さん