

天然醸造続け220年

江戸時代中期から220年にわたり、古式木おけを使った天然醸造を続ける栄醤油醸造(掛川市横須賀)。老朽化に伴い、幕末から続いた歴史ある建物を醸造蔵を除いて建て替え、4月10日に新装オープンする。伝統を生かした独特の醤油造りの現場を訪ねた。

わがまちの工場見学

39



大豆を蒸す大釜。長年の勤を頼りに蒸し加減を決める

① 木の香りが漂う新店舗で、社長(左)が迎え入れてくれた。醤油の原料は、国産の丸大豆と小麦、塩。大豆は水にひと晩漬けた後、大きな釜で約2時間蒸す。蒸し加減は醤油の出来上がりを見極めてみる。指で豆をつまんで見極めてみる。深釜に入は「親指と薬指でつまみ、押ししつめるくらいが最適」と解説。長年の経験が頼りだ。



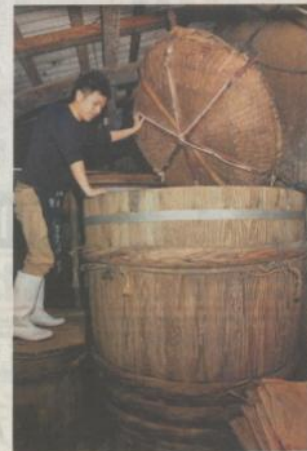
昔ながらの大きな木おけの中で、じっくり発酵、熟成される

⑤ 十分に熟成された諸味は、バスタブのような「ふね」と呼ばれる圧搾機に運ばれる。布袋に次々と入れ、ふねの中に並べていく。「1回の圧搾で300枚の袋を使います」と允さん。諸味の重みと重しの方で生醤油が搾り出される。生醤油は火入れて殺菌、ろ過した後に瓶詰めし、ラベルを貼れば完成。地元を含む東海地方、全国へ出荷される。



小麦をいるレンガ造りのいり機

② 小麦はレンガ造りのいり機に入れ、熱した砂と交せて均等に火通すと「くらくら」と膨らむ。これを両車のついた回転機で細かく砕く。直径2口の木おけに地下百センチからくみ上げた水を満たし、伝統の大きなざるを浮かべ、その上上山盛りの塩をのせる。「塩がだんだん浮き出し、かき混ぜなくても数時間後に塩水がでます」。ここにも先人の知恵が生きている。



木おけと大きなざるを使って塩水を作る

③ 製造りは、まず蒸した大豆を煮まし、小麦を削ぎ落とす作業を繰り返す。これをコンテナに入れ、轆轤に移動させて約1日間、轆轤を増やす。この間、腥せたりはくたりする手入れを行い、温度が上がりますようにする。大豆と小麦がくっつき、緑色に変われば麹の出来上がり。



醤油のうま味や香りを生み出す麹造り

④ 出来上がった麹を塩水を入れた木おけの中に落とし混ぜて仕込む。これが諸味。薄暗い醤油蔵の中に木おけが何本も並び、これも百年以上使用しているという。「ここ一年半ほど諸味を熟成。夏はほぼ毎日、かい棒を使って発酵を促しています」。蔵には長年にわたってつづいた微生物が息づいている。「醤油造りは人間と微生物が協力し合って行っています」と允さん。微生物は醸造元にとって貴重な財産だ。



ベン 堀内孝義
カズヲ 梅田貴實

⑥ 昔ながらの「天然醸造」の存在価値を守りながら、お客さんが喜んでくれる醤油造りを発展させたい。允さんも二百二十年もやってこられた。四百年後も醤油造りしてやるよと頑張りたいと未来図を描く。

栄醤油醸造

見学ガイド 事前に予約が必要。第2、第5日曜の定休日を除き午前9時から午後5時まで。所要時間は約20分。新店舗で醤油などが購入できる。年間見学者は小学生の社会見学を含め約800人。東名高速道路掛川インターチェンジから南へ車で約30分。掛川市役所大須賀支所から北西約1000m。電話0537(48)2114。

昭和時代は深谷醤油店として醤油醸造を展開。7代目の益弘氏が1997年4月に有限会社として法人化。醤油蔵は10年前に益行園を譲り受け、15年4月に老朽化に伴い店舗兼住宅部分を新築。敷地面積は1650平方m。掛川市横須賀38。



伝統の味を守りつつ、店舗が新装オープンする