



# 愛知県岡崎市 (株)まるや八丁味噌 見学報告

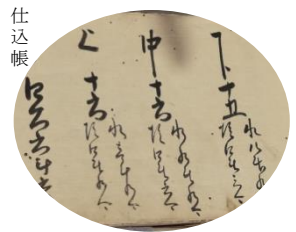
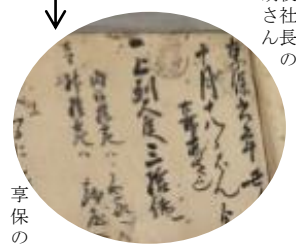
2018年1月に新登場の八丁味噌は、他の豆味噌とは一線を画す酸味と苦味のある独特の風味が人気。7月下旬に岡崎市の本社工場をお尋ねし、何百年も受け継いできた伝統製法のお話を伺いました。



## 三河産大豆100%使用 八丁味噌

### 始まりは足利尊氏の時代から

(株)まるや八丁味噌は、延元二年(1337年)、足利尊氏の時代に醸造業から始まった老舗中の老舗。戦前からある木造の本社事務所訪ねると、社長の浅井信太郎さんが迎えてくださいました。「八丁味噌は、1600年代と同じ作り方をしています。昭和14年には物価統制令で八丁味噌は贅沢品になってしまいました。水と塩を増やせばできたけれど、そういうものは八丁味噌とは呼ばない。海軍用の分だけは大豆が供給されたので製造したけど、一般向けの製造は、向かいのカクキューさんと一緒に昭和24年まで製造をやめて、製法と品質を守った。守った先祖がいたんです。それほど大切な製法ということなのですね。」



浅井表信取太締朗役社長の

享保の仕込帳

### 享保の仕込帳と変わらない製法で

「これが昔の勘定帳と仕込帳です」。そう言って箱から大切に取出ししてくださったのは、なんと嘉永年間の勘定帳と享保(西暦1716~36)年間の仕込帳。「戦時中に倉庫が3個ありましたが、全部に焼夷弾が当たって焼けてたので、ここからしか残ってないんです。『上州大豆 三俵』と書いてありますね。こちらは『下』『中』『上』。桶の中の下、中、上です。場所によって味噌玉の塩と水の量の仕込比率を違えてある。水が下の方が少ない。原料の比率を下中上で変えるのは現在も同じ。また重石を円錐形に積み上げることも大きな特徴ですが、「石のピラミッドに意味があると理解しているんです。冬に仕込んで夏になると発酵が始まって中で循環が起こる。石が円錐状になっているから循環が正確に行われるので、2回の夏と2回の冬を越えて2年半たったら均一になっている。だから私たちは一切かき混ぜない。塩と水が動くのです。桶の場所によって味が違うと言われたことはまだないです」と浅井社長。配合比率と重石と時間が、八丁味噌には重要なのですね。



「桶は吉野杉を厚く削って乾燥させたもの。160~170使っていて、空になったら次の仕込まで付着菌を防ぐために味噌をつけたままにしておきます。桶屋さんが2020年に廃業するので今年も来年も注文します」と語る浅井社長。各桶には原料や仕込年月日や出荷可能時期を明記した仕込明細書がついています。

### 工場は機械化しても、味噌蔵は土間

「よつ葉会さんにお届けしている八丁味噌の原料は、小学校の同級生が慣行栽培している大豆が中心の三河産大豆と、オーストラリアの天日塩と水道水、それと麴です。」と伺いながら向かった工場は、機械化されて近代的。製造ラインのパッキングが味噌に混入して全品回収を余儀なくされた20年前の苦い経験から、ISO9001を取得して安全性を客観的に評価する体制を整えています。静かだなあ…と思ったら、「味噌の仕込みは実10月から4月までで、最盛期は12月。気温が低いと最初に乳酸菌が入って殺菌してくれるんです」と社長。そこで江戸時代の建物という味噌蔵に移動すると、木桶が数え切れないほど並んでいます。味噌蔵は釘以外の金属は使わない木造で、リフトの通路だけはコンクリートですが、他は「大地のエネルギーが遮断されにくいということがいいなあと思って」土間になっています。木桶は直径・高さともに約2メートルで、味噌が6トン、上には4トンの石が円錐形に積まれています。はしごを上って木桶を覗かせていただくと、発酵中の香りと熱が静かに迎えてくれました。



大豆は洗浄・浸潤後、機械で蒸煮に。



味噌玉作りは機械化されています。



美しい円錐形に積まれた石は約4トン。新しい桶は、こなれた味になるように古い桶で取り囲むように配置します。

### 逃げるように渡ったドイツで、オーガニック運動と遭遇

浅井社長はもともと創業本家のご親戚でした。大学卒業後は大手味噌メーカーで大量生産の研究に取り組み、高い評価を得ていました。「研究は面白かったけど、夜、会社を出るとポツと感じるんですよ。俺って誰?さすがに仕事に疑問を抱いて、やめる決心をして、日本以外に行こうとドイツに行きました。ドイツ語もできないのに、その

うちお金が無くなってきて、「大学生なら奨学金がもらえて得だよ」と聞き、図書館に通って勉強して2年目にハンブルク大学に入れました。このドイツでオーガニックを知り、後の有機味噌の開発や輸出活動につながっています。このときマスターしたドイツ語は、今、浅井社長自身が行う世界各国での商談に大きな戦力となっているそうです。

### 本物の八丁味噌は八帖町の2社なのに…

そしてドイツから帰国した30歳過ぎに入社。営業を経て前任者から経営を任せられたとき、会社は給料が遅配になる状態でした。浅井社長は自らマネキン販売も行い経営を回復させ、現在では輸出も好調です。ところが今、速成醸造の業者が組合を作って「八丁味噌」を名乗る権利を国から得てしまう事態が発生して窮地に陥っています。優れた伝統食品を守るため、どうぞご支援をお願いいたします。