



400年の歴史が息づく贅沢に時間をかけた醤油づくり 小豆島桶(こが)仕込醤油

鼻孔を醤油の香りがくすぐりはじめる。視界には黒光りする桶が飛びこんでくる。風景や空気感は、小豆島桶仕込醤油をつくる蔵が近づいていることを告げている。さらにも指定期間であると、日の前に歴史を刻みこんだ伝統の風格がただよう建物が出現する。国の有形文化財にも指定されている蔵のおままである。

蔵には醤油を仕込む「こが」と呼ばれる巨大桶が数多く並ぶ。上部の直径が約2・3m、深さ約1・7m、容量は約32石(5800L)。杉の板を組み、たがを使って締めた職人技の鏡のような桶である。桶は新しいものでも戦前の生まれ。古いものだと百年以上も遡る。つまり、江戸時代初期に桶を発する伝統の製法も、しっかりと受け継がれている。原料は厳選された九州産丸大豆、香川・北海道産の小麦。それらに麹菌を混せて

や高く評価されているんだから、残したのは英断だったと思いますよ」そして、江戸時代初期に桶を発する大御所もいるわけだ。「何十年、何百年と生きてきた桶はこれからも末永く使いつづけていくもの。だからいかに彼らを大切に扱いつ

き合っていくかが重要。桶がなくなら」と、桶仕込醤油の生産者である、ヤマヒサの植松勝太郎代表取締役は話す。桶は長年使うとたがが絆み、放っておくと漏れてしまふ。だから上から金属のワイヤーを巻いて調整するなど、可能なかぎり寿命を延ばす。

また、桶仕込醤油をつくるタケ

サンの代表取締役であり、明治34年設立の小豆島醤油協同組合から百余年の歴史を持つ小豆島醤油協同組合の理事長も務める武部一成さんからは、桶にまつわるこんな話を聞けた。

「約40年前に近代的な醤油の量産タンクを導入したが、そのときに150本の桶を残すかどうか悩んでいた。すべて処分しきらにタンクを設置するという選択もあったが、結局伝統を捨てきれず、桶仕込醤油も作りつけた。その醤油が今

小豆島桶仕込醤油

名物の由来／400年の伝統を誇る小豆島で昔ながらの杉桶を使用し醸造した醤油。

製法の特徴／50年、100年と使ってきた杉桶を使い、1年~2年の長期にわたりゆっくりと時間をかけて発酵・熟成させる。発酵では繭や桶に埋めつく酵母の助けを借りる。

原材料の特徴／九州の丸大豆、香川および北海道の小麦を使用。

品質と安全性／原料チェック、洗浄、異物除去を実施。品質検査(色度、全塗素分、細菌検査等)、官能評価(正常サンプルとの比較)もあわせて実施。

業界とりまとめ団体／小豆島醤油協同組合(香川県小豆郡小豆町西木平1356-4)



小豆島醤油協同組合
理事長
武部一成



桶仕込醤油は「生きもの」 大切なのは桶との対話

さらに興味深いことに、醤油の味加減は桶ごとに微妙に異なるといふ。それ故長年生きてきただけあって桶にクセがつき、それが個性となつてあらわれる。だから職人は自身の経験と勘を頼りに、個々の桶とていい対話をしながらつくっていく」と、醤油づくりを担当正金醤油の藤井正信代表取締役は胸を張る。

桶仕込醤油は口コミで広がり全国にファンをもつ。その生産者の一人である金両の14代目当主藤井

保壽さんは、「いまはやっぽりおいしいものが見直されているんだ



商品情報

左から、正金醤油の「桶仕込濃口」(360ml)、高橋商店の「丸大豆醤油」(500ml)、タケサンの「桶仕込み醤油」(500ml)、ヤマサン醤油の「国産丸大豆醤油」(150ml)、ヤマヒサの「豆しょう」(500ml)、吉澤醤油工業の「桶仕込醤油」(500ml)、金両の「桶醤油」(360ml)。

関連団体

正金醤油 香川県小豆郡小豆島町西木平230
☎ 0879-82-0625
金両 香川県小豆郡小豆島町西木平 842-1
☎ 0879-82-3333
ヤマヒサ 香川県小豆郡小豆島町安田平243
☎ 0879-82-0442
タケサン 香川県小豆郡小豆島町安田平 103-1
☎ 0879-82-5555



らえてきた、いわば自然の小さな職人の手を借りるわけだ。

発酵段階を経ると、そこからは寝かせるのだ。ステンレスなどの屋外タンクで製造する醤油は4ヶ月でできる。しかし、杉桶だと、濃口醤油で1年。一度熟成させたもろみから絞った生醤油に水、塩、麹をくわえて、再度発酵、熟成させる「再仕込醤油」だと、2年はかかる。時間をかけてじっくりと大豆と小麦のうまみを引きだしていくわけだ。

味加減は桶ごとに微妙に異なるといふ。それ故長年生きてきただけあって桶にクセがつき、それが個性となつてあらわれる。だから職人は自身の経験と勘を頼りに、個々の桶とていい対話をしながらつくっていく」と、醤油づくりを担当正金醤油の藤井正信代表取締役は胸を張る。

桶仕込醤油は口コミで広がり全国にファンをもつ。その生産者の一人である金両の14代目当主藤井

らえてきた、いわば自然の小さな職人の手を借りるわけだ。

寝かせるのだ。ステンレスなどの屋外タンクで製造する醤油は4ヶ月でできる。しかし、杉桶だと、濃口醤油で1年。一度熟成させたもろみから絞った生醤油に水、塩、麹をくわえて、再度発酵、熟成させる「再仕込醤油」だと、2年はかかる。時間をかけてじっくりと大豆と小麦のうまみを引きだしていくわけだ。

味加減は桶ごとに微妙に異なるといふ。それ故長年生きてきただけあって桶にクセがつき、それが個性となつてあらわれる。だから職人は自身の経験と勘を頼りに、個々の桶とていい対話をしながらつくっていく」と、醤油づくりを担当正金醤油の藤井正信代表取締役は胸を張る。

桶仕込醤油は口コミで広がり全国にファンをもつ。その生産者の一人である金両の14代目当主藤井

醤油は小豆島吉來の名産。瀬戸内海に浮かび、香川県最北端に位置する小豆島は、面積153haの牛のかたちによく似た島。古くは温帯少雨な気候を利用した醤油づくりを開始。以来、桶仕込という独自製法による醤油づくりを守りつづけている。



香川県農業委員会
ブランク組合研究
代表取締役
田中 章雄

※香川県農業委員会在任期間 平成17年度~平成20年度