

世紀を超える 企業づくり

5

紫峰、おひたじ、^{みしょう}未醬

K2マネジメント 代表取締役 葛田 一雄

味噌と醤油は日本人の食生活の中で生まれ発展してきた。味噌と醤油の発酵熟成は微生物の働きによる。微生物の働き方は気候風土、環境、水質など、さまざまな条件によって変わり、さらには蔵によっても違いが出る。

味をつける順番は、「さしすせそ」。「さ」は砂糖、「し」は塩、「す」は酢、「せ」は醤油(せうゆ)、「そ」は味噌である。日本の食材は麴なくして語れない。米を原料とした麴から清酒、焼酎、甘酒、味噌および食酢を造り、醤油と味噌は大豆を主材料とした麴で造ってきた。

1. 味噌づくり

手前味噌とは、自分の作った味噌を自慢することから自分を誇ることをいう。味噌製造の老舗中の老舗は、1337年創業、まるや八丁味噌(愛知県岡崎市)である。創業が1337年(延元2年)、主力商品は八丁味噌である。

茨城県内石岡市にも老舗の味噌製造業がある。1751年、創業、県内の老舗企業トップテンに位置するミツウロコ味噌株式会社である。

味噌は、原料による分類から米味噌、麦味噌および豆味噌に分かれる。赤味噌と白味噌、赤と白の区分は米味噌に対する分類である。赤味噌は、赤褐色に仕上げた味噌であり、甘口と辛口がある。田舎味噌、仙台味噌、江戸味噌など種類がある。白味

噌は、黄白色の味噌をいう。米麴を多く用い、甘味に富む。西京味噌など京都産が名高い。

味噌噌の起源は、古代中国の大豆塩蔵食品の「醬(しょう・ひしお)」と言われている。醬を造っている熟成途中のものが美味だったことから味噌となった。未だ醬にならざるもの「未醬」と名付けられ、みそと変化したと推定されている。

味噌は元々、贅沢品で貴重な食品であり、味噌汁として調理されることは少なく、おかずや薬として利用されていた。それぞれの地域で、原料事情、気候風土、食習慣や嗜好に合わせた味噌が造られるようになった。

信州みそは、戦国時代に武田信玄が海のない信濃の国では貴重品だった塩を備蓄するために生産を奨励し兵糧にした。仙台味噌は伊達政宗、八丁味噌は三河武士の兵糧として重用されていた。

味噌製造業は食品製造業に分類される業種であり、業界団体として全国味噌工業協同組合連合会がある。製造業者は連合会加入企業だけで千社を超えていて、企業規模としては中小企業が多い。都道府県別メーカー数は、長野県、福島県、新潟県の順であり、生産量で見ると第1位が長野県、第2位が愛知県である。県内の老舗は、ミツウロコ味噌のほかになつご味噌醸造株式会社がある。安政元年の創

業である。同社は、茨城自然百選に選ばれた苔むした日本庭園と屋敷森は時世を越えた佇まいの中にある。

2. 醤油

醤油のルーツは醬(ひしお)とされている。醬は、広義には「食品の塩漬け」のことを指す。醤油産業は、1882年(明治15年)以降に醤油の理科学的な手法が研究され醸造技術が進歩したことから企業形態の近代化が徐々に進んでいった。醤油製造の最も老舗にあたる企業は、16世紀の後半創業、ヒガシマル醤油(兵庫県たつの市)である。17世紀になるとヒゲタ醤油、ヤナサ醤油が千葉市銚子で創業する。

醤油と類似する調味料は東アジア各国の民族料理にも広く使用されているが、その国固有の文化によって材料など製法が異なる。日本の醤油は大豆、小麦、塩を原料とし、麴菌、乳酸菌、酵母による複雑な発酵過程を経て生成される。発酵過程でアルコールやバニリン等の香気成分による香り、大豆由来のアミノ酸によるうまみ、大豆のメチオノールによる消臭作用と、小麦由来の糖による甘みを持つ。

JAS規格で醤油は、「こいくち」「うすくち」「たまり」「さいしこみ」「しろ」に分けられている。「こいくち」は、主に関東地方で発達したしょうゆで、しょうゆの生産量の約8割を占

めている。原料は大豆、小麦、食塩、塩分である。つけしょうゆ、かけしょうゆ、煮物しょうゆ、あわせしょうゆにも適している。「うすくち」は、兵庫県竜野地方で生産されていたが今は全国的に生産されている。原料はこいくちと同じである。火入れ温度をこいくちより低くするなど工夫がなされている。関西料理に欠かせないしょうゆであり、料理の素材を生かす野菜や白身の魚等に使われている。「たまり」は、原料は大豆がほとんど、少量の小麦を加える。色が濃く、とろりとした濃厚な味がする。佃煮、せんべいなどの加工用などに使われているが、さしみなどのつけしょうゆ等にも用いられる。「さいしこみ」は、山口県の柳井地方が本場、九州から山陰地方などでも生産されている。「しろ」は、コハク色の透明なしょうゆ、うすくちよりもさらに色がうすいしょうゆである。原料は小麦がほとんどで、大豆が少量使われる。淡白な味と高い香りが特徴である。小麦が主原料なので、糖分量が高いのも特徴である。うどんのつゆや吸い物、鍋料理などに使われる。材料の色や風味を生かす料理などにも適している。

醤油製造業は食品製造業に分類される業種であり、業界団体として日本醤油協会が組織されている。生産地としては、千葉県と兵庫県2県で生産量の約半分を占めている。キッコーマン株式会社は、千葉県野田市に本社を置く醤油を主とする調味料の食品メーカーである。現社名は、前身8家の合同による野田醤油会社創立に際し醤油統一商標「亀甲萬」としたことに由来する。ヤマサ醤油株式会社は、千葉県銚子市にある調味料メー

カーであり、診断用医薬品や抗体試薬などの医薬品も扱っている。沿革1645年(正保2年)、廣屋儀兵衛商店として創業する。ヒゲタ醤油は、1616年(元和2年)の創業である。東京都中央区に本社を置く醤油などの調味料メーカーであるが、かつては「銚子醤油」が社名である。工場は千葉県銚子市にある。1937年(昭和12年)、醤油メーカー最大の野田醤油株式会社(現在のキッコーマン株式会社)と資本提携を結び経営統合するが、1947年(昭和22年)に経営分離。1966年(昭和41年)には販売委託でキッコーマンと再び提携を組み、2004年(平成16年)、同社と58年ぶりに資本提携を結んだ。

茨城県土浦は醤油づくりが盛んであった。筑波山は紫色に見えることから紫峰と呼ばれている。筑波の良質な大豆を使った醤油づくりが茨城南部の土浦中心に栄えた。寿司屋の隠語で醤油を「むらさき」と呼ぶが、土浦で作られた高級な醤油を指して呼んだものと考えられている。江戸時代、「常陸の国」(茨城県)土浦は、野田、銚子と並んで関東の三大醤油醸造地と称されていた。筑波山周辺は、醤油の原料となる良質の大豆と小麦が採れ、「ひたちのもの」と呼ばれ珍重されていた。そこから醤油を「おひたち」とか「おしたじ」と呼ぶようになったとも言われている。

柴沼醤油醸造株式会社は、土浦市虫掛に本社を置き、茨城県醤油工業協同組合が併設されている。元禄元年(1688年)、初代柴沼正左衛門が創業、藩主土屋家の手印醤油の醸造を行っていた。土浦には大黒屋勘兵衛や色川三郎兵衛などの醸造業者があり、「江戸蔵」と呼ばれ専ら

江戸に出荷していたが、柴沼醤油は創業当時から地元消費用として生産していたため、「地元蔵」と呼ばれていた。

幕末になると醤油業者は次々と廃業に追い込まれていくが、柴沼醤油は江戸の割烹や料亭へ卸売の販路を開拓して生き残った。1918年(大正7年)の筑波鉄道筑波線開通に際して、それまで荷馬車や桜川の水運に頼っていた柴沼醤油は、誘致運動を開始、筑波鉄道の株式を購入し、1,000坪(3305.785㎡)を駅舎として無償で提供した。戦後の1949年(昭和24年)、茨城県内に200軒あった醸造業者は1980年(昭和55年)には70軒に減少、2012年(平成24年)現在の茨城県醤油工業協同組合の会員企業は20社あまりであるが、土浦の醤油づくりの伝統と栄光は、柴沼醤油に引き継がれている。

味噌と醤油には事業継承の4本柱がある。1つは新製品開発、醤油は味噌の開発過程の新規商品である。2つは地域連携、地元の食文化を時にリードし、時に寄り添ってきた。3つは品ぞろえ、商品の多様化と差別化を図ってきた。4つは販路開拓、その典型が卸売である。この4本柱に加えて事業継承の本質を学ぶことができる。それは、マザーテクノロジー、母なる技術である。味噌と醤油づくりは、麴の発酵熟成に母なる技術があり、それゆえに、バイオテクノロジーに関わることができるし、健康食品としてのポジションを得ているのである。