

# いばらき 老舗物語

## 第1章 長寿の秘訣③

### 柴沼醤油醸造

# 木桶仕込みで差別化

良い部分を残すことも大切」と言い切る。

大手航空会社の国際線機内食で使用されるめんつゆのシェアは約

ンや大手コンビニエンスストアとの取引も多い。醤油から派生しためんつゆやたれ、ドレッシングなど商品の多角化を積極的に図り、特殊な業務用分野に力を入れる。醤油は江戸時代から

ヒット商品「お常造元があった。霞ヶ浦陸」は筑波山周辺で収水運で江戸まで運ば

日本人の食生活が和風から洋風に急速に進み、醤油の需要は減少傾向にあり、醤油醸造業界を取り巻く環境は厳しい。大手メーカー同士の価格競争も激しく、中小が立ち向かうには困難がつきまとう。

上の歴史を誇る。18代 8割と国内トップ。使っている木桶おけで製造りの一品。厳選したか 有力とされる。

目当主に就任予定の取「めんつゆは塩分を抑 しているのが特徴だ。 つお節とみりんを加え ーしかし、今では市内

締役、柴沼秀篤さん えてあるので菌が繁殖 「この時代の木桶が残 た「紫峰」も地元産品 に残るのは同社のみ。

(31)は「老舗は進化す しやすい。独自の技術 っている会社はほとん どない」と柴沼さん。 として人気が高い。 県内で20社近くある醬

化で活路を見いだして 振り返ることは衰退の 道が、評価された「 古い蔵と木桶にすみつ 古く酵母菌などで醤油の 味は変化するといわれ 三大醤油醸造地といわ れ、市内には19軒の醸

1688 (元禄元) 年創業で、320年以

効率ばかりを追い求め るのではなく、時代の 大手回転ずしチェー

ている。

江戸時代の土浦は野 田や銚子と並ぶ関東の 「もし最新設備に切 り替えて大量生産に踏

残れなかったかもしれず。  
ない。他社との違いを 見学者も積極的に受  
打ち出したことが大き け入れ、小学生の見学  
い」と柴沼さんは話 は毎月100〜200



江戸時代から使う醤油  
製造の木桶を前に、  
「老舗は進化すること  
が大切」と話す柴沼秀  
篤さん 土浦市虫掛

人にする。「地方の老  
舗でありながら、さら  
りと光る企業であり続  
けたい」と先を見据え  
る。