

第1章

長寿の秘訣③

柴沼醤油醸造

良い部分を残すこととも
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

スストアとの取引も多
い。醤油から派生した
ツシングなど商品の多
角化を積極的に図り、火
を入れ殺菌はせずに酵母
を取り除く同社独自の
技術を採用したこだわ
りが評価された

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
ツシングなど商品の多
角化を積極的に図り、火
を入れ殺菌はせずに酵母
「むらさき」と呼ぶの
も筑波山の雅称「紫
峰」を語源とする説が

木桶仕込みで差別化

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。そうした中、柴沼醤油醸造(土浦市虫掛)は「老舗は進化することが大切。過去を振り返ることは衰退のことだが、評価された道を歩むだけ。だが、(柴沼さん)のが理由

上歴史を誇る。18代目当主に就任予定の取締役、柴沼秀篤さん(31)は「老舗は進化することが大切。過去を振り返ることは衰退のことだが、評価された道を歩むだけ。だが、(柴沼さん)のが理由

8割と国内トップ。「めんつゆは塩分を抑えてあるので菌が繁殖しやすい。独自の技術

おりの一品。厳選したか有力とされる。使っている木桶で製造りの一部。つお節とみりんを加え

しているのが特徴だ。しかし、今では市内に残るのは同社のみ。「この時代の木桶が残った「紫峰」も地元産品として人気が高い。

県内で20社近くある醤油醸造元の中では出荷数量はトップを誇る。

「もし最新設備に切替えて大量生産に踏み切ついたら、生き

1688(元禄元)

創業で、320年以

るのではなく、時代の

大手回転ずしチエー

ト

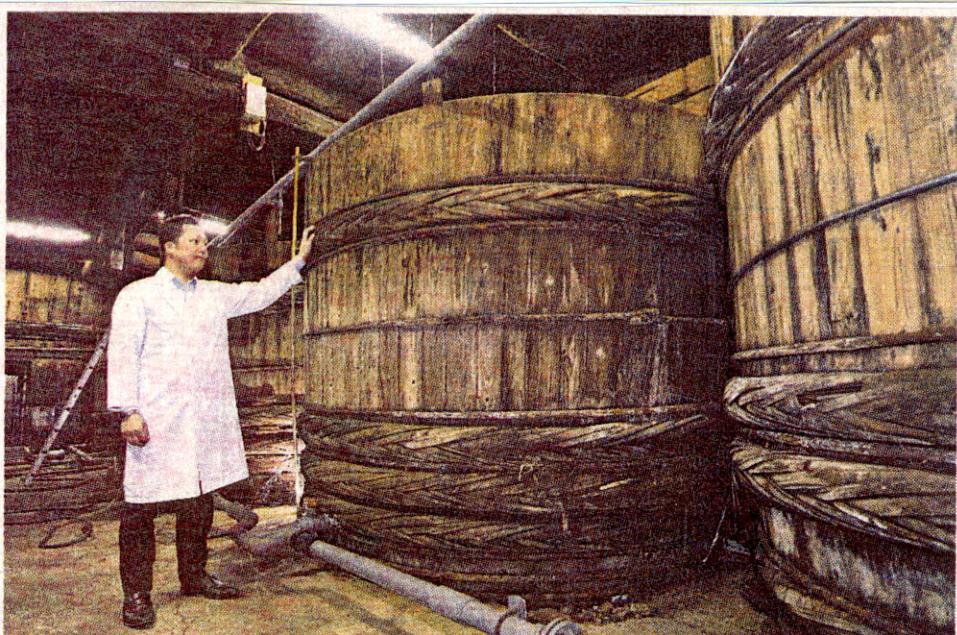
ている。

ンや大手コンビニエン

スストアとの取引も多

い。

残れなかつたかもしだす。
ない。他社との違いを
打ち出したことが大き
い」と柴沼さんは話
見学者も積極的に受
け入れ、小学生の見学
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