



「“おいしさ”を求めて

柴沼 秀篤さん

(虫掛町)

土浦で300年以上続く老舗醤油醸造所に、新しい風が吹いている。大学を卒業後、約7年半の会社勤めを経て、4年前から実家で働き始めた柴沼さん。「老舗の看板を背負っているとの自負がなく、なんとなく醤油を造っている感じがした。」と実家に戻った際の印象を語ってくれた。

ここから柴沼さんの挑戦が始まる。「売り上げが落ちても、とにかく3年間は商品を出さなくていい。」と社員に告げ、意識改革などに取り組んだ。そして、社員の变化を感じた柴沼さんは今年3月、新商品3品を発売。「醤油の幅を知ってもらいたい。」と、今秋にはスイーツ商品も販売予定だ。

海外でも、8月に香港で開催された『フード・エキスポ2012』に茨城県内で唯一の出店を果たした。「香港の人は、味と香りがよければ、値段に関係なく価値を認めてくれた。」と、手応えを口にする。近い将来、海外旅行で飲食店に入った際に、柴沼醤油、そして土浦の文字を目にすることが増えるかもしれない。

もちろん伝統も大事にしている。多くの醸造所がステンレス釜などでの製造に切り替えるなか、今でも木桶での製造にこだわっている。職人の手間ひまがかかっている醤油はカドがなく、甘味、旨味も違う。何より木独特の香りがするんです。」と胸をはる。

今後の目標は、おいしさの追求だそうだ。「おいしかった、よかったですとお客さんに満足してもらうため、何をすべきか、どういう商品が必要かを常に考えていきたい。一生涯つきあわないといけない目標であり、課題ですね。」と語る柴沼さんの目は輝いていた。