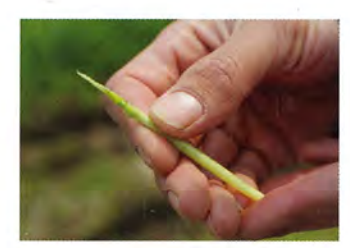




40年ぶりに木桶で手作り醤油を仕込んだ26歳

ミツル醤油

自分で納得のいく良い醤油を造るために
手作業と長期熟成を選んだ醤油蔵4代目



↑昨年10月に種を蒔き、5か月が経過した状態の小麦の萌芽。「これは、まだ小麦の赤ちゃんの状態ですね」と松崎さん。

↑小麦と大豆の栽培を依頼している松崎浩久さんの小麦畑で。松崎さんとは高校時代の先輩、後輩の間柄。「農業を使用しない栽培は手がかかるから、申し訳ないという気持ち」という城先輩に「無理難題はあっても、こういう農業に取り組みたかった」と松崎さん。



←化学肥料の代わりに松崎さんが手作りしている発酵肥料。家畜の糞尿、籾殻、糠などをあわせて完全発酵させる。白い湯気は発酵熱。

平成20年秋。福岡県糸島市・ミツル醤油の蔵に白い蒸気が立ち上った。この蔵で大豆を蒸すための甑が使用されるのは、じつに40年ぶりのこと。醤油づくりを、すべて自らの手で行なう伝統的な製法に戻す。そんな自醸醤油蔵としての仕事を復活させたのは、4代目の城慶典さんだ。

「全部自分たちで手作りする。そんなおじいちゃんの時代の蔵に戻したい、とずっと願っていました」自分たちの蔵の醤油を自分たちの手で全部造る。こう聞くと、それは当然のことのようにも思えるが、機械化による大量生産を主流とした現代の醤油業界の中では、じつはそれは希有なことだ。協同醸造による分業制の醤油づくりが大半を占めているからである。

慶典さんが生家である醤油蔵を

継ぐと決意したのは、高校生のころ。進路と定めたのは、醸造業界の子息たちが全国から集まる東京農業大学の醸造科だった。入学後は、時間を見つけては、静岡、和歌山、石川、新潟、兵庫、奈良など、伝統的な製法で醤油づくりを続けている蔵を訪ね歩き、短期あるいは長期の住み込みによる研修も各地で経験。蔵を継ぎ、本来の醤油づくりを復活させるには「卒



→約4時間をかけて蒸し上げた大豆を甑から出す。乾燥時に150kgだった大豆は、蒸しの完了時には300kgに。この後、麹菌を振りかける際の適温(35度)になるまで冷ます。



←大豆を口に含み、蒸し上がりの状態を確認する。「醤油は、大豆も小麦も原料全部が麹になります。良い麹づくりのためには、前段階としての大豆の蒸し具合が大切になってきます」

←パレットに広げた大豆の表面にスコップで丁寧に溝のような模様をつけていく。こうして高低差をつけることによって、大豆にこもっていた熱と湿気が放出されやすくなる。



→約1世紀の間、地元・糸島の人たちに愛されてきたミツル醤油。現社長の城達博さんは3代目。4代目慶典さんの仕事を見守る。

業後にゆっくり修業する時間はない」という思いがあったからだ。

だが、地道な手作業と長期の熟成期間が必要とされる伝統的な醤油づくりの仕事が、いつも報われるばかりだとは限らない。

「いろいろな蔵を回れば回るほど、小さな規模で経営を成り立たせることの難しさも感じました」

卒業後、12年間醤油蔵で働いたが、「なんの経験もない人間には、別のスキルも必要だと痛感し」、再び東京の専門学校へ入学。蔵へと戻ったのは、2009年のことだ。

**目指すものが同じ
意欲的な農家との出会い**

「少量でもいいから、良質の醤油づくりを」という思いを実行に移すためには、蔵の環境づくりから、まずは考えなければならぬ。時代に逆行しているのかもしれない。手作り醤油復活への準備を、現社長である父親の達博さんが温かい目で見守ってくれていたのは、ありがたかった。

蔵のある糸島は、農業人口も多い豊かな穀倉地帯である。この地域の農産物と近隣の海産物とを組み合わせて自分なりの物づくりができないだろうか。そう考えて最初に取り組んだのは、糸島の橙を