



↑工場の奥で黙々と瓶詰め作業に携わる蒲池孝輔さん。城さん曰く「城一族だらけのうちの会社の中で、唯一、違う苗字でずっと頑張ってくれている人が蒲池さんです」。



↑糸島産の材料使用の糸島テロワール2種。いりこだしつゆ250ml¥882円、橙ポン酢250ml¥945円。どちらも化学調味料無添加。

取り寄せガイド

ミツル醤油

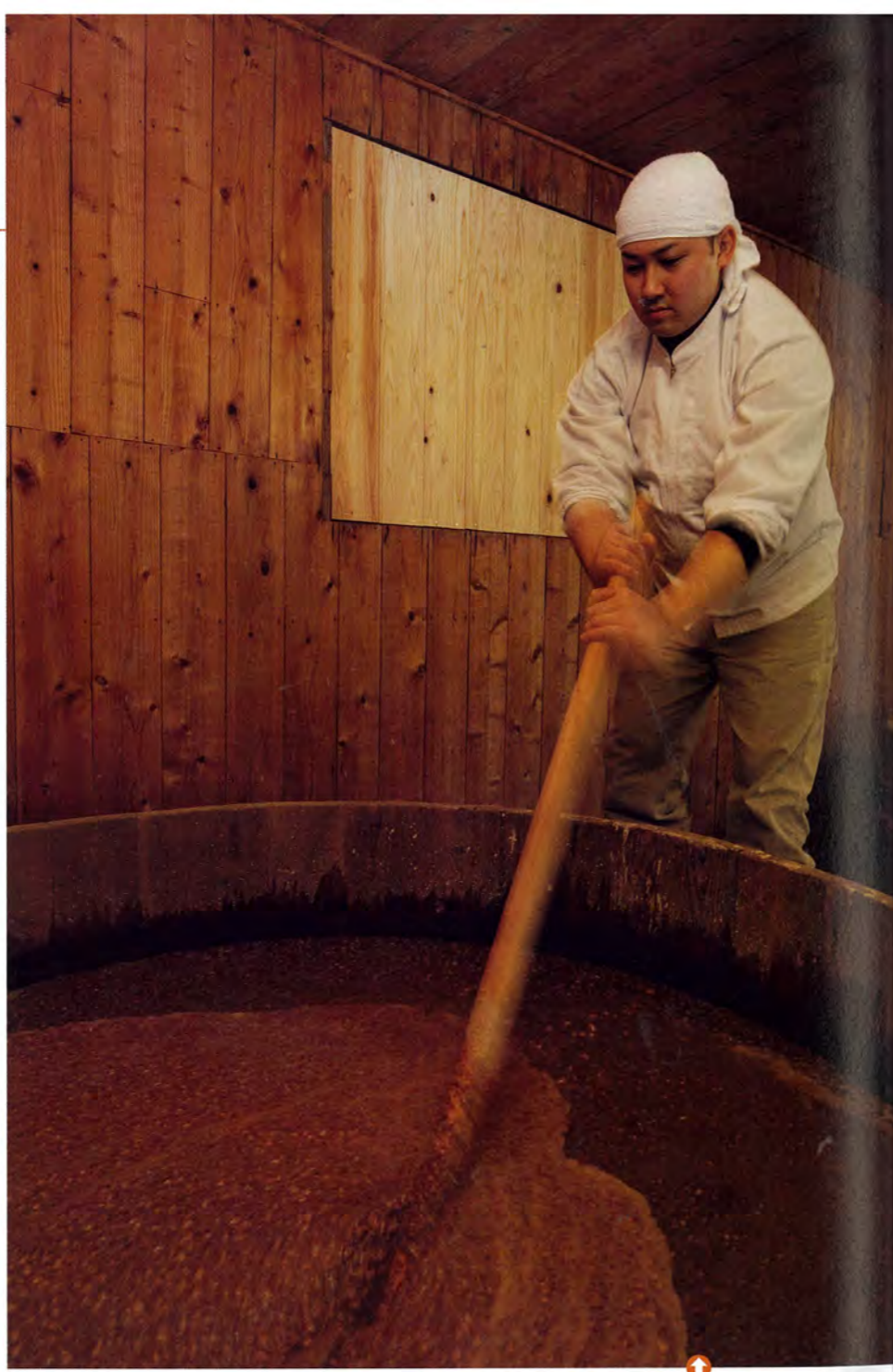
〒819-1601
福岡県糸島市二丈深江925-2

☎092・325・0026

☎092・325・0654

<http://www.mitsuru-soyuu.com/>

「何を聞いても即座に答えが返ってくる。本心に強かったです」仕込みには、昔の仕事を知る叔父夫婦も加わってくれた。一族が一丸となって仕込みを続けた今期ののちろみは、木桶2本分。発酵・熟成を経ての完成は2年後。皆の祈るような気持ちを受けながら、今は静かに発酵を続けている。



↑榎入れ作業。塩水に麹を投入して仕込んだ醤油もろみに榎棒を入れ、木桶の下に沈殿している内容物を攪拌する。一度の榎入れで榎棒を入れる回数は約300回。長い榎棒を木桶の奥深くまで入れ続けるのは、腕だけでなく足腰も使う重労働だ。



↑ボウルの中で粉碎小麦と混ぜた種麹をごく少量ずつ、パレットの中に振りかけていく。麹づくりは、醤油の風味を決める要の部分であるため、作業にはどこか厳かな雰囲気も漂う。



↑パレットの中で混ぜ合わされた種麹、大豆、小麦を麹室の中の箱に盛る。麹室は暖かな環境で麹菌を繁殖させるための部屋。ここで約二昼夜を経て醤油の麹は完成。



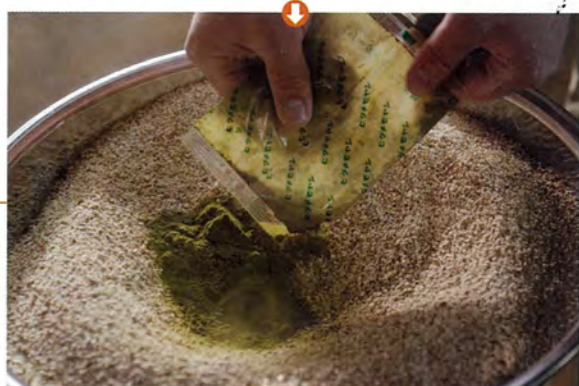
↑翌日の麹室。早朝から麹の手入れを行なう。手入れの作業には、麹菌が繁殖していくにしたがって発する熱や二酸化炭素を放出し、品温を下げて酸素を供給するという目的がある。



↑作業の合間のお茶の時間。皆で地元の果物やお菓子を楽しむ。写真右から叔父の城昭彦さん、蒲池孝輔さん、従姉妹の城淑子さん、母の真澄さん、叔母の城朝子さん、慶典さん。



↑麹づくりの工程。パレットにあげてから粗熱をとった蒸し大豆の上に、炒ってからミルで粉碎した小麦をかける。大豆と小麦はスコップでムラの出ないように丹念に混ぜ合わせる。



↑粉碎した小麦に醤油用の種麹(麹菌)を混ぜ込んでいく。種麹は抹茶のような緑色。振りかけると細かな粉末が煙のように立ち上る。小麦を別に小分けしてから混ぜる丁寧な作業だ。

全部揃うことを待たずに、まずはできることから始めようと思いましたが、たとえ失敗するにしても、それなら早いほうがいいと(笑) 醤油の麹づくりが途絶えていた蔵には、麹室を作り、作業用の麴箱を揃える必要がある。さらには大豆や小麦を処理する機械や道具の購入、古い木桶のリメイク、屋根の改修、仕込み蔵の増設、足場づくりなど、空白の40年間を埋めるために、やることは山ほどあった。そして迎えた秋。蔵にとっては「再開」であっても慶典さんにとっては「初仕込み」である。醤油づくりの要となる麹づくり初日には、修業期間に1年間の指導を受けた広島県「岡本醤油」の岡本義弘さんが駆けつけ、夜を徹しての作業を続ける弟子に伴走してくれた。初めてづくしの慶典さんは、作業の途中で岡本さんに問いかけ、指示を仰ぐことが続いたが、

「何を聞いても即座に答えが返ってくる。本心に強かったです」仕込みには、昔の仕事を知る叔父夫婦も加わってくれた。一族が一丸となって仕込みを続けた今期ののちろみは、木桶2本分。発酵・熟成を経ての完成は2年後。皆の祈るような気持ちを受けながら、今は静かに発酵を続けている。

使用したポン酢と、いりこを用いたうどんの出汁つゆという「糸島テロワール」のシリーズだ。