

輝いている人を紹介します

まちのキラリ



3月10日、保原町の玉鈴醤油(株)に直径180㍍、高さ196㍍の巨大な木桶が鎮座していた。全国での流通量はわずか1%という木桶仕込みのしょうゆづくりに、初めて取り組むことを決めた鈴木社長。仲間との絆、醸造文化の継承への熱い思いを胸に、新たな一歩を踏み出した。



100年後の未来の基礎をつくる 未来へつなぐ、醸造文化と思い

震災の苦勞が挑戦の原動力に
10年前の震災でこうじ室が大きな被害を受け、ここがだめになったらしょうゆづくりが続けられないという思いがありました。続けていくためには自分たちでできることから始めようと思ひ、社員みんなでこうじ室の基礎を作ったんです。さらに、玉鈴として味や思いを未来につないでいくには…と真剣に話し合う中で、木桶に注目しました。

玉鈴醤油株式会社 代表取締役社長

すずき としゆき
鈴木 利幸さん(保原町)

木桶は通気性がよく、発酵を促す大事な菌が住みやすい環境です。木桶仕込みならばさらに独自の味を追求できると思ひました。

木桶がつなぐ職人の思い

木桶を使うもう一つの理由が「木桶職人復活プロジェクト」です。うちでも保存に木桶を使っていますが、今では職人も少なく修理が難しいのが現状です。今回木桶を譲ってくれた香川県小豆島のヤマロク醤油さんが中心になり、木桶を絶やさないために自分たちで木桶作りを習得し、技術をつないでいます。昨年2月には「福島木桶プロジェクト」も立ち上がり、福島の醸造文化を守るために、仲間とともに勉強を重ねています。

100年後の未来へ夢つなぐ

木桶は手入れをしながら使えば100年は持つといわれています。木桶仕込みは初めてですが、100年の基礎を今、創る思いでいます。ヤマ

ロク醤油さんの菌が住み着いた木桶に、うちのろみも合わせたら、どんな味が生まれるかは未知数です。工場担当者には苦勞するでしょうが、味の違いをみながら、仲間と一緒に商品づくりをするのが楽しみです。

大豆などの原料も、地元産のものを使いたいと考えています。将来的には木桶にも伊達産の木を使い、オール伊達産で仕込みたい。発酵食品が根付く伊達で、土地柄を生かした「テロワール」*が作れたらいいと思ひます。さまざま人とつながり、発酵の未来を創造していきたいと思ひます。



木桶が到着し、気持ち新たに神事に臨む

*テロワール…原料などが育った土地の地理や気候がもたらす特徴のことをさすフランス語。ここでは、伊達産の原料を使うことのできる「伊達の風土を抱き込んだしょうゆ」の意味。