

本場の本物
認定
ココが特徴

三河産大豆の八丁味噌

名称の由来 / 德川家康公生誕の地である岡崎城から西へ八丁（約870m）の距離にある八帖町（旧八丁村）が發祥の地。名称は地名に由来。

製法の特徴 / 加圧蒸煮した大豆を味噌玉にし、麹菌を直接まぶす。その後、麹室で麹カビを必要量まで繁殖させ、できあがった豆麹に食塩と水を加えて攪拌。桶に仕込む。その後、木製の板か麻布でふたをして、川石を円錐形に積みあげてから、2夏2冬以上、天然熟成で熟成させる。（2年以上）

原材料の特徴 / 三河産大豆を使用。

品質と安全性 / 自主基準による異物混入防止のほか、作業員には作業服、帽子の着用を徹底し、衛生教育も実施。さらに年1回の健康診断や年2回の検便を実施し、異常がある場合は現場作業を禁止。

業界とりまとめ団体 / 八丁味噌協同組合（愛知県岡崎市八帖町往還通69）

写真左 / カクキューには約500本の仕込み桶がある。まるやは約250本。補修しながら大切に使いつづけており、古いものでは天保年間製も。



写真上 / 味噌玉。実はこの形状により味噌の熟成に係る微生物のコントロールをしているのだ。

まるやの浅井社長。

八丁味噌の味噌汁。油ものや寿司に合う。
煮込でも香りが飛びにくいのも特徴。



八丁味噌は全国に広く知られる岡崎の名産品だが、実は醸造元は愛知県岡崎市八帖町（旧八丁村）で旧東海道を挟んで営業するカクキューとまるやはの2軒のみである。創業はカクキュー、まるやは江戸時代初期と古く、両社とも八

丁味噌を製造して少なくとも350年以上という老舗だ。カクキューの創業家は昭和初期に地元の銀行で頭取を務めたほどの名家である。

まるやの浅井社長によると、八丁味噌は豆みそに分類されるが、その中でも独特の方法で作りあげる。

まずは大豆に水をふくませ（浸漬）、それから高圧で蒸しあげる（蒸煮）。蒸煮は大豆を赤褐色にするほか、栄養分を逃がさない利点もあるという。その後、大豆をこぶし大に握り固め、麹菌をまぶして、麹室（こうじむろ）で4日寝かせると八丁味噌の豆麹となる。この豆麹に塩と水を加え木桶に仕込んだ後、天然の川石を円錐状に積み上げる独自の方法で重しをして、温度調節をすることなく、二冬（2年以上）の歳月をかけて熟成させるのである。この天然醸造と仕込みでは、直径6尺（約1.8m）の大桶に職人が入り、原料を少し

自分で石積みが味の決め手となる。この天然醸造と文化を守る、そんな蔵の心意気

を強く感じた。

八丁味噌は豆みそに分類されるが、その中でも独特の方法で作りあげる。まずは大豆に水をふくませ（浸漬）、それから高圧で蒸しあげる（蒸煮）。蒸煮は大豆を赤褐色にするほか、栄養分を逃がさない利点もあるという。その後、大豆をこぶし大に握り固め、麹菌をまぶして、麹室（こうじむろ）で4日寝かせると八丁味噌の豆麹となる。この豆麹に塩と水を加え木桶に仕込んだ後、天然の川石を円錐状に積み上げる独自の方法で重しをして、温度調節をすることなく、二冬（2年以上）の歳月をかけて熟成させるのである。この天然醸造と仕込みでは、直径6尺（約1.8m）

の大桶に職人が入り、原料を少し

自分で石積みが味の決め手となる。この天然醸造と文化を守る、そんな蔵の心意気

を積みあげる職人がいた。味噌を仕込んだ桶のうえに大小ふぞろいの石を整然と重ね、円錐をつくる。周囲には小さな石山がいくつもならぶ。まるで賽の河原だ。聞けば、一つの山は約300個以上の石からなり、重さは約3トン。これが、二夏二冬（2年以上）という熟成期間中、桶内の味噌を均一に加圧し、味噌全体に水分をいきわたらせ、発酵を後押しするのである。地震でも崩れないほどがつちりと石を積めるようになるまでには5～10年の修行が必要という。まさに職人の技である。

八丁味噌は全国に広く知られる岡崎の名産品だが、実は醸造元は愛知県岡崎市八帖町（旧八丁村）で旧東海道を挟んで営業するカクキューとまるやはの2軒のみである。創業はカクキュー、まるやは江戸時代初期と古く、両社とも八

丁味噌を製造して少なくとも350年以上という老舗だ。カクキューの創業家は昭和初期に地元の銀行で頭取を務めたほどの名家である。

まるやの浅井信太郎社長による、この土地に豆味噌づくりが興ったのは理由がある。まずは米味噌づくりに適さない高温多湿の気候。次に、水運のよさ。矢作川、菅生川、早川がまじわる場所に蔵は建ち、下流には塙の产地もあった。原料が入手しやすかった。

こうした地の利を活かし、江戸時代には岡崎藩の庇護も受けなが

ら、八丁味噌は地場産業として発展してきた。長期熟成のおかげで、大豆タンパクは旨味成分のアミノ酸へとしつかり分解され、コクと深みのある味わいを生む。

時代には岡崎藩の庇護も受けなが

ら、八丁味噌は地場産業として発展してきた。長期熟成のおかげで、大豆タンパクは旨味成分のアミノ酸へとしつかり分解され、コクと深みのある味わいを生む。

時代には岡崎藩の庇護も受けなが

ら、八丁味噌は地場産業として発展してきた。長期熟成のおかげで、大豆タンパクは旨味成分のアミノ酸へとしつかり分解され、コクと深みのある味わいを生む。



八丁味噌協同組合
理事長
早川久右衛門 氏



江戸期創業の老舗2蔵が秘伝の製法で醸す 三河産大豆の八丁味噌

商品情報

左から、まるやの「三河産大豆の八丁味噌」（300g）、カクキューの「三河産大豆使用 八丁味噌」（400g）。「本場の本物」に該当するのは、原料に三河産大豆を使用した八丁味噌で、まるや、カクキューともに出荷量が徐々に増えている。



関連団体

八丁味噌（カクキュー）
愛知県岡崎市八帖町字往還通69
☎ 0564-21-0151
まるや八丁味噌
愛知県岡崎市八帖町往還通52
☎ 0564-22-0222

岡崎市の八帖町のみで生産

江戸初期より、愛知県岡崎市の八帖町（旧八丁村）にある2軒の蔵のみで醸造。この土地は水運と陸運の要であり、川に挟まれた湿潤な気候も八丁味噌にはぴったり。江戸時代には、旧東海道を往来する参勤交代や伊勢参りなどの人々を通じ、江戸へと運ばれた。

