



愛知県

江戸初期創業の老舗2蔵が秘伝の製法で醸す

石積の木桶で二夏一冬熟成 三河産大豆の八丁味噌



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



八丁味噌の味噌汁。油ものや寿司に合う。煮込んでも香りが飛びにくいのも特徴。



まるやの浅井社長。

薄暗い蔵に入ると、黙々と川石を積み上げる職人がいた。味噌を仕込んだ木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。開けば、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っちり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丁町(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の2軒のみである。創業はカクキュー、まるや共に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と、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、下流には塩の産地もあった。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っかり分解され、コクと深みのある味わいを生む。

「すぐになじみの湧く味ではないが、繰り返し食べるとよさがわかる。味噌汁も味噌だけで十分味が

でる。出汁をとらなくてもいい」

浅井社長はそういつて席を立ち、自家製の焼き味噌(八丁味噌に刻みネギと生姜を混ぜて焼く郷土食)を持ってあらわれた。ためしてみると、なかなかおつな味。飲兵衛も好みそうだ。独特の酸味と渋みがあり、慣れるとたしかに忘れられなくなりそうな風味である。

自然と人が醸すのは「文化」合理化や増産の思想はない

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られる。

まずは大豆に水をふくませ(浸漬)、それから高压で蒸しあげる(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夏二冬(2年以上)の歳月をかけて熟成させるのである。この天然醸造と独自の石積みが味の決め手となる。

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

石をとりのぞいたばかりの桶内部。2年ぶりに外気を吸った味噌。桶1本で味噌6トンができる。八丁味噌が赤黒いのは、最初の蒸煮と長期間熟成が関与。



写真下/石積の様子。石は最大60kg。ひと山積むのに3時間もかかる。「石には顔がある。"乗せる"と"積む"とはちがう」と職人はいう。



八丁味噌協同組合 理事長 早川久右衛門氏

入れては足で踏み固め、空気を抜くといった地道な作業をいまだにおこなっている。浸漬加減や蒸煮加減など、ほかにもそここで人手が必要。大手メーカーのような合理化の思想はここにはない。

ただ、数年前にNHK朝の連続テレビ小説の題材となつてから、八丁味噌は近年、ますます知名度を高めている。増産を考えたことはいないのだろうか。浅井社長に聞くと、「伝統食を守ることには、なにも増産することではない。うちもカクキューもブランドを意識したとき、昔に忠実にやることだと思つた。そうして、岡崎の人が友人を連れて里帰りの際、「八丁味噌にでも行ってみるか」というような心のふるさとにした」と話す。

八丁味噌協同組合の早川久右衛門理事長(合資会社八丁味噌「カクキュー」代表社員)も、「この土地ならではの風土と伝統技術が生んだ特有の風味を、地域のため、食文化のため、子々孫々に伝えていきたい」という。

帰りの道すがら、外壁を補修しているカクキューの事務所を目にした。左官職人が、粗壁を塗っている。いまだき粗塗りとは経営上、実に非合理ではあるが、文化を守る、そんな蔵の心意気を強く感じた。

三河産大豆の八丁味噌

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

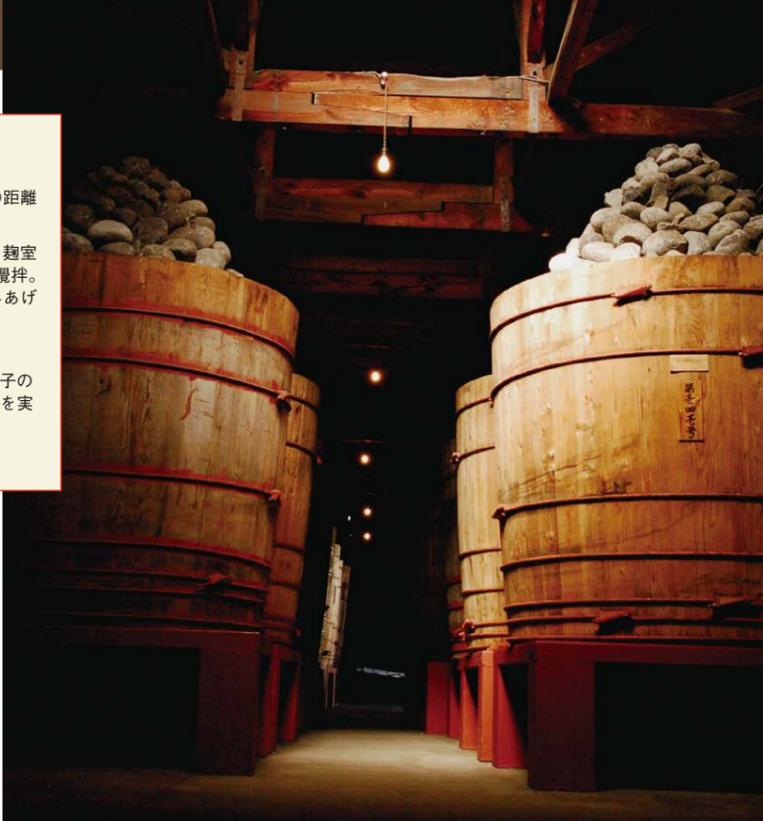
製法の特徴/加圧蒸煮した大豆を味噌玉にし、麹菌を直接まぶす。その後、麹室で麴カビを必要量まで繁殖させ、できあがった豆麹に食塩と水を加えて攪拌。木桶に仕込む。その後、木製の板か麻布でふたをして、川石を円錐形に積みあげてから、二夏二冬(2年以上)、天然醸造で熟成させる。

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(愛知県岡崎市八丁町69番地)

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。



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 八丁味噌 カップ」(300g)。「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

合資会社八丁味噌(カクキュー)

愛知県岡崎市八丁町69番地

☎0564-21-0151

株式会社まるや八丁味噌

愛知県岡崎市八丁町52番地

☎0564-22-0222

