

たましいの食卓

The Best Seasoning

OI



丸中醤油株式会社
丸中醸造醤油(720ml)¥1440
丸中醸造醤油(300ml)¥864

丸中醸造醤油
滋賀県

蔵付き醸造菌と古式製法で 伝統の味を守り続ける

日本の食卓の要となる調味料「醤油」。本来、その醸造にはとてつもない手間と時間がかかります。しかし、現在はコンピュータで温度管理された速醸の醤油が安価に回り、マーケットを席巻しています。

そんな時流に背を向け、昔ながらの製法を守り続けているのが滋賀県にある丸中醤油です。その味はまろやかかつ複雑な旨みで、小皿にあげた途端、華やかな香りが広がります。青葉にひとたらしすれば、それだけで上等な副菜になるおいしさ！

「ウチの蔵は本州のくびれに位置し、日本海側から太平洋側に風が抜ける通り道になっているんです。その風が蔵の背後に聳える鈴鹿山脈にぶつかって冷たい空気が下りてくるので、年間を通して蔵の中が涼しく保たれているんですよ」

とは8代目当主の中居真和さん。冷涼な気候のため発酵の進み方はとてもゆっくり。機械は入れずに職人が五感をフル稼働させ、全てを手作業で行っています。大豆を完全に熟

成させるため、約3年の年月をかける長期熟成がまろやかな旨みの秘密。「とはいえ熟成を促すのは蔵付きの醸造菌で、我々人間はその手助けをするだけ。うちの蔵は創業寛政(2百有余年)からの蔵と桶が現存していて、昔ながらの製法を今も守り続けているんですよ」

100年、200年続く醤油蔵は他にもありますが、さまざまな理由で蔵を建て替えたり、ステンレスタンクや機械を入れている蔵がほとんど。そのなかにあって中居さんたちは、自分たちで桶を補修しながら建物を維持しています。それもこれも、蔵の宝である醸造菌を守るため。

「醤油造りはまず、蒸した大豆と炒った小麦に麹麹をつけて室に入れ、麴を作ります。できた麴を塩と水と共に桶に仕込むのですが、うちでは



国登録有形文化財に指定されている丸中醤油の醸造蔵。蔵内にはわずか1ミリ四方内に数億個の菌が。



桶の状態を見ながら攪入れを行う。一次発酵、二次発酵を経て、約3年かけてできたもろみを手作業で絞り、火入れして完成。

天日塩を麻袋に入れ、鈴鹿山系の伏流水を貯めた仕込み桶の上に吊るしておくんです。そうすると袋内の塩が少しずつ水に溶けだし、10日から2週間ほどで塩水ができます。これを『塩吊り』といいます」

一気に塩分濃度をあげると樽内の菌は弱り、いずれ死んでしまします。それを避けるため、ゆっくり塩分濃度をあげていくのだそう。

『よくそんな面倒なことを』と言われるますが、味が変わってしまうほうが怖い。手間暇はかかりますが、妥協せず、この味を次世代に引き継げるよう頑張っていきたいですね」

⇒ 本商品をお買い求めの際はお客様担当係員にお申しつけください。

IRVIT

SPRING
SUMMER
2019

真に価値あるものを。
ジェイプライム

Premiere Issue
初号

00

