



400年の歴史が息づく贅沢に時間をかけた醤油づくり

# 杉桶でうまみを引きだす 小豆島桶(こが)仕込醤油

鼻孔を醤油の香りがくすぐりはじめ。視界には黒光りする罎が飛びこんでくる。風景や空気感、小豆島桶仕込醤油をつくる蔵が近づいていることを告げている。さらに歩を進めると、目の前に歴史を刻みこんだ伝統の風格がたまたまう建物が出現する。国の有形文化財にも指定されている蔵のおでましである。

蔵には醤油を仕込む「こが」と呼ばれる巨大桶が数多く並ぶ。上部の直径が約2.2m、深さ約1.7m、容量は約32石(5800ℓ)。杉の板を組み、たがを使って締め

た職人技の鏡のような桶である。桶は新しいものでも戦前の生まれ。古いものだと百年以上も遡る。つまり、江戸時代から使われている大御所もいるわけだ。「何十年、何百年と生きてきた桶はこれから末永く使いつづけていくもの。だからいかに彼らを大切に扱いつ

き合っていくかが重要。桶がなく

なったら醤油づくりも終わりですから」と、桶仕込醤油の生産者である、ヤマヒサの植松勝太郎代表取締役は話す。桶は長年使うとたがが緩み、放っておくと漏れてしまふ。だから上から金属のワイヤーを巻いて調整するなど、可能な限り寿命を延ばす。

また、桶仕込醤油をつくるタケサンの代表取締役である武部一成さんからは、桶にまつわるこんな話も聞けた。

「約40年前に近代的な醤油の量産タンクを導入したが、そのときに150本の桶を残すかどうか悩んだ。すべて処分しさらにタンクを設置するという選択もあったが、結局伝統を捨てきれず、桶仕込醤油も作りつづけた。その醤油が今や高く評価されているんだから、残したのは英断だったと思いますよ」そして、江戸時代初期に端を発



## 小豆島桶仕込醤油

**名称の由来**／400年の伝統を誇る小豆島で昔ながらの杉桶を使用し醸造した醤油。  
**製法の特徴**／50年、100年と使ってきた杉桶を使い、1年～2年の長期にわたりゆっくりと時間をかけて発酵・熟成させる。発酵では蔵や桶に棲みつく酵母の助けを借りる。  
**原材料の特徴**／九州の丸大豆、香川および北海道の小麦を使用。  
**品質と安全性**／原料チェック、洗浄、異物除去を実施。品質検査(色度、全窒素分、細菌検査等)、官能評価(正常サンプルとの比較)もあわせて実施。  
**業界とりまとめ団体**／小豆島醤油協同組合香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4)



小豆島醤油協同組合 理事 長

富田 孝之輔 氏

する伝統の製法も、しっかりと受け継がれている。原料は厳選された九州産丸大豆、香川・北海道産の小麦。それらに麹菌を混ぜて「麹」をつくり、さらに水と天日塩とともに杉桶に移す。これがい

ろみをかきまぜて発酵させる。発酵を促すのは、蔵や桶に長年にわたり棲みついている酵母。醤油づくりの歴史とともに延々と生き長らえてきた、いわば自然の小さな職人の手を借りるわけだ。発酵段階を経ると、そこからは

いよいよ熟成に入る。ゆっくりと寝かせるのだ。ステンレスなどの屋外タンクで製造する醤油は4、8カ月でできる。しかし、杉桶だと、濃口醤油で1年。1度熟成させたもろみから絞った生醤油に水、塩、麴をくわえて、再度発酵、熟成させる「再仕込醤油」だと、2年にかかる。時間をかけてじっくりと大豆と小麦のうまみを引きだしていくわけだ。

## 桶仕込醤油は「生きもの」 大切なのは桶との対話

さらに興味深いことに、醤油の味加減は桶ごとに微妙に異なるという。それぞれ長年生きてきただけあって桶にクセが付き、それが個性となつてあらわれる。

「つまり、それくらい桶仕込醤油は『生きもの』であるということ。だから職人は自身の経験とカンを頼りに、個々の桶とていねいに対話をしながらつくっていく」と、醤油づくりを担う正金醤油の藤井正信代表取締役は胸を張る。

桶仕込醤油は口コミで広がり全国にファンをもつ。その生産者の一人である金両の14代目当主藤井保壽さんは、「いまはやっぱりおいしいものが見直されているんだらう。でもここで、商売の手を一気

に広げるつもりはない。たくさんつくろうと思ってもつくれないしね。」ときっぱりいう。

醤油の発祥の地といわれる和歌山県湯浅にしろ、400年前に杉桶による醤油づくりをはじめた小豆島。香気が上り、うまみとコクがきわだつ桶仕込醤油の贅沢な風味には、その歴史の重みとともに、妥協を許さない職人たちの誇りが、たしかに宿っていた。



桶の高さは大人の背丈ほどもあり、現役で活躍する期間は人の一生よりも長い。街の景観の一部として、いつまでも生きつづけるのである。



写真左／細かく砕いた小麦と高圧釜で蒸した大豆に種麴をくわえ一気に混ぜ合わせ、麴をつくる。  
写真右／蔵の梁や壁、さらに杉桶にももろみの発酵を助ける酵母がびっしりとつく。自然の営みが醤油に活きる。



蔵で杉桶が威風堂々と立ちならぶ様子はまさに壮観。なかには江戸時代から使いつづける年代物もある。

発酵を促すために、職人がひしゃくでもろみをかきまわす。伝統の職人芸が小豆島自慢の味をつくる。



審査専門委員\*

ブランド総合研究所 代表取締役

田中 章雄 氏

\*審査専門委員在任期間 平成18年度～平成20年度

## 伝統の桶でゆっくり仕込み 味も香りも絶品

歴史が宿る蔵に無数の桶をならべ、醤油を発酵、熟成させる光景は圧巻です。そんな醤油のゆりかごで、濃口醤油では1年、再仕込醤油では2年をかけてゆっくりと仕込まれます。職人が経験とカンを頼りにつく小豆島桶仕込醤油は、香り、味ともに絶品。ぜひ1度、ご賞味ください。

## 商品情報

左から、正金醤油の「桶仕込濃口 純」(360ml)、高橋商店の「丸大豆醤油」(500ml)、タケサンの「杉桶仕込み醤油」(500ml)、ヤマサン醤油の「国産丸大豆醤油」(150ml)、ヤマヒサの「豆しょう」(500ml)、左海醤油工業の「杉桶仕込み醤油」(500ml)、金両の「極醤油」(360ml)。

## 関連団体

正金醤油 香川県小豆郡小豆島町馬木甲 230 ☎0879-82-0625  
金両 香川県小豆郡小豆島町馬木甲 842-1 ☎0879-82-3333  
ヤマヒサ 香川県小豆郡小豆島町安田甲 243 ☎0879-82-0442  
タケサン 香川県小豆郡小豆島町安田甲 103-1 ☎0879-82-5555



高橋商店 香川県小豆郡小豆島町安田甲 142 ☎0879-82-1101  
左海醤油工業 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲 2128 ☎0879-82-0641  
ヤマサン醤油 香川県小豆郡小豆島町馬木甲 142 ☎0879-82-1014