



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

本場の本物
認定
ココが特徴

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）



醤油は小豆島古来の名産品

瀬戸内海に浮かび、香川県最北端に位置する小豆島は、面積153km²の牛のかたちによく似た島。古くは温暖少雨な気候を利用した塩づくりが盛んで、400年前に塩を使った醤油づくりを開始。以来、桶仕込みという独自製法による醤油づくりを守りつづけている。

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扉が飛びこんでくる。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だよふ建物が出現する。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、たがを使って締められ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

も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



小豆島醤油協同組合
理事長
武部一成 氏

き合つていくかが重要。桶がなくなら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り、明治34年設立の小豆島醤油製造同業組合から百余年の歴史を持つ小豆島醤油協同組合の理事長も務める武部一成さんからは、桶にまつわるこ

んな話も聞いた。「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、残したのに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。これがいわゆる「もろみ」。職人はこのも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度熟成させたらもろみから絞った生醤油に水、塩、麹をくわえて、再度発酵、熟成させる「再仕込醤油」だと、2年はかかる。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。

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つき、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、個々の桶といていねいに對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「生きもの」 大切なのは桶との対話

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。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、商売の手を一口气に広げるとつもりはない。たくさんつくりたいと思ってもつくれななしね。」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。

写真右／細かく砕いた小麦と高圧釜で蒸した大豆に種麹をくわえ一気に混ぜ合わせ、麹をつくる。

写真左／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。



写真上／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。

写真左／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。



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。



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



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