



愛知県

# 江戸期創業の老舗2蔵が秘伝の製法で醸す

# 石積の桶で二夏二冬熟成 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、黙々と玉石を積み上げる職人がいた。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800個の石からなり、重さは約3トン。これが、二夏二冬という熟成期間中、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とした石を積めるようになるまでには7、8年の修行が必要という。まさに職人の技である。

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には理由がある。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。

「すく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」



八丁味噌協同組合 理事長 早川久右衛門氏

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。



## 岡崎市の八帖町のみで生産

江戸期より、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、川に挟まれた潤湿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。



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。

## 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)の距離にある八帖町(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、できあがった豆麴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、玉石を円錐形に積みあげてから、2夏以上、天然熟成させる。

**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(愛知県岡崎市八帖町往還通69)



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。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。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(約2年)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

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、ほかにもそこそこで人手が必要。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ないのだろうか。浅井社長に聞くと、「伝統食を守ること、これは、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した際、『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したい」と話す。

八丁味噌協同組合の早川久右衛門理事長(カクキュー社長)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。



審査専門委員 パルシステム生活協同組合連合会 理事長 山本 伸司氏

## 原料は大豆と塩と水のみ 天然酵母で2年以上かけて熟成

大きな木桶、積み上げられた丸石、大きな蔵には天然の酵母が棲みついでいて、ここで、最低2年かけて三河産大豆の八丁味噌は熟成されます。しかも原料は大豆と塩と水のみ。米麹も使いません。しかし、こうした本来の八丁味噌は意外に知られていません。今回、認定された八丁味噌は、岡崎城から西へ向かって八丁、矢作川と東海道が交差する旧八丁村で作られたもののみを指します。

## 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

