

20250116\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2025年1月16日（木）19:00-20:40

場 所：Zoom

テーマ：愛知県碧南市発祥の白しょう油を知っていますか？

～昔ながらの木桶づくりにも挑戦～

ゲスト：蛭川洋一さん（日東醸造株式会社 代表取締役社長）

参加者：15人

（NPO 法人理事長、食育講師、食関係、健康・医療、コンサルタント、公務員、FP、ライター、ジャーナリスト、行政書士、司法書士など）

本日の商品紹介：

しろたまり：しょう油の色合いには見えないと思います。日本料理の料理人が料理に色を付けたくない時などに使っています。

唐揚げのもと：しろたまりをベースにしょうが、にんにくなどブレンドしています。鶏肉を30分ぐらい漬け込みます。下味をつけるのに使います。

目次：

1. 愛知の醸造文化
2. しろたまり誕生
3. 木桶復興への応援

発表：

1. 愛知の醸造文化

愛知といえばトヨタなど製造業のイメージが強く、醸造文化のイメージはあまりないかもしれません。しかし、愛知は醸造文化のバラエティに富んでいます。非常に珍しい地域です。その理由の一つには、江戸時代、日本酒造りが非常に盛んだったことが挙げられます。現在は日本酒のイメージはないですが、江戸時代後半の最盛期には、灘、伏見に匹敵した産地でした。知多半島だけで220を超える酒蔵がありました。隣接する西三河（現在の碧南市や安城市など）でも酒造業が発展しました。造られたお酒は船で江戸に売っていました。酒は売れますが酒粕が残ります。そこで、ミツカン酢の始祖が粕酢を造りました。別名、赤酢と言われています。粕酢も船で江戸に運び、寿司のシャリに使いました。現在でも使われています。シャリが赤っぽくなります。

もう一つの理由がみりんです。西三河（現在の碧南市）では、酒粕で焼酎を造り（粕取り焼酎）、米麴、うるち米を合わせて仕込みます。他の地域では米焼酎を使います。ここが西三河のみりん造りの特徴となっています。酒粕を使うことで原価が安くなります。また、独特のコクが出ます。

さらに、豆味噌、たまりしょう油が三河の醸造文化の大きな特徴です。豆味噌は大豆に直接麴を付けます。豆と麴と塩と水だけで造ります。最も有名なのが八丁味噌です。豆味噌の仕込桶に溜まった液体がたまりしょう油の始まりとされています。たまりしょう油は、うま味が非常に強いのが特徴です。三河では家庭でも飲食店でも日常的に使われています。たまりしょう油を使うと、料理が何でも濃い色になります。しかし、料理に色をつけたくない時もあります。そこで生まれたのが白しょう油です。豆味噌とたまりしょう油は400年以上の歴史ですが、白しょう油は200年ほどです。幕末から明治の初めに現在の碧南市で造り始めたと言われています。料理の素材の色合いを活かすため、極端に薄い色合いのしょう油です。

しょう油の種類としてはJAS法によると、こいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろの5種類です。しょう油、味噌は地域特性が高い調味料です。たとえば、こいくちでも関東と

九州ではかなり異なります。こいくちの販売量は全体の84%です。うすくちは関西だとメインのしょう油となる地域もあります。うすくちの販売量は全体の12%です。生産量にかなり偏りがあります。それぞれ原料が異なります。しろしょう油は仕込期間（天然醸造）が2から3か月と極端に短いです。色を変えないために塩分が比較的に高くなっています。お料理の際に入れ過ぎないようにしていただきたいです。色が付かないのでたくさん入れてしまうことがあります。これが、よくある失敗のパターンです。こいくちよりも少なめに使っていただきたいです。

## 2. しろたまり誕生

日東醸造はしろしょう油とともにしろたまりを造っています。しろたまりは先代が昭和の終わりが開発に着手しました。そのころ、小麦と大豆がほとんど輸入品になり、塩田の塩も消えてしまいました。原点に戻ろうと考えたのがきっかけです。

まずは小麦と大豆を北海道産に変更し、塩は輸入天日塩に苦汁を加えて再生した再製塩を使用することしました。麴と塩水を合わせる比率を1:2から1:1に変更し、うま味を増やすことを狙いました。しかし、色が濃くなるという問題で頓挫しました。思い切って、大豆を使用せず、小麦100%と麴にすることで仕込みを濃くしても色を薄くできるように変更していきましました。しろしょう油らしい色にできるようになりました。平成5年、しろたまりの商品名で発売を開始しました。小麦は地元の愛知県産に、塩は伊豆大島の海の精へ変更されていきました。

水を求めて、しろたまりの仕込み蔵の移転も、平成11年、豊田市足助町に行いました。廃校の活用です。改装しまして教室にしろたまりを醸造する木桶が20以上並んでいます。天然の美味しい水を探しているうちに山奥にたどりつきました。碧南市だと水道水を使うこととなります。これは保健所の指導によります。お酒は仕込みの水が重要ですが、しょう油蔵はそこまでこだわっていませんでした。しかし、それを変えたかったのです。片道2時間かけて行き来しています。

しろたまりにはJAS法の壁もありました。JAS法によれば、「醤油」と表示するには大豆を使用しなくてはなりません。多くのお客様のお声に従い、大豆不使用にこだわり「小麦醸造調味料」と表示を変更しました。

## 3. 木桶復興への応援

昔は木桶醸造の文化がありました。その後、大型施設でのプラスチックタンクやコンクリートタンクによる醸造に移行していきました。木桶は古臭い道具になり、木桶を使うのは恥ずかしいという人もいようになりました。木桶醸造は10数年前に絶滅寸前となりました。木桶を造れる職人が全国に1軒だけになったためです。そのことに小豆島のヤマロク醤油さんが気付きました。小豆島は木桶が一番残っている地域だったからです。木桶は100年持ちます。手入れをしっかりと行えば200年持つこともあります。そのためには修理が必要です。それができる職人が必要ということになります。それでは、どう職人を残すのか。木桶職人復活プロジェクトが立ち上がり、木桶の注文をとることを目指しました。たとえば、世界タガフープ選手権もその活動の一つです。変わったイベントを行えばマスコミが来てくれます。そこで木桶の現状のお話しをし、消費者に木桶醸造の良さを伝えます。現在、木桶醸造とともに木桶職人が徐々に増えてきています。また、海外輸出のために、木桶仕込み醤油輸出コンソーシアムも立ち上がりました。

しょう油の大量生産を行うことも素晴らしいです。しかし、個性的なしょう油でお料理をつくるというひと時も大切です。しろたまりを通して、木桶醸造の素晴らしさを知ってもらいたいです。

以上