

農業情報総合研究所／発酵レポート「片上醤油」(御所市)「井上本店」(奈良市) 「天然醸造と木桶による醤油 ～手間をかけてお客さんに喜んでいただく～」

2022年11月中旬、奈良県にある醤油蔵を訪問しました。片上醤油さんと井上本店さんです。いずれも天然醸造です。大豆(丸大豆)と小麦と塩だけを使い、無添加無調整で醤油を造っています。また、片上醤油さんは全量木桶、井上本店さんは一部木桶を使用しています。

天然醸造・木桶発酵熟成による製造は、まずは、小麦を焦げない程度に炒って砕き、大豆は蒸します。ついで、大豆と小麦を混合し、種麴を混ぜ、発酵させます。これが麴です。木桶などに食塩水とともに麴を仕込みます。これが諸味となります。木桶の中で発酵を続けさせます。その後、熟成したものを压榨し(生揚げ醤油)、さらに火入れを行います。

片上醤油さんは御所市にあります。葛城山の麓です。創業は昭和6年です。天然醸造醤油(濃口)は主に奈良県産大豆を使っています。大豆を蒸す時、圧力をかけず、大豆をつぶさないようにしています。大豆が醤油のうま味成分となります。小麦も国産を使っています。小麦は醤油の甘味成分、コクとなります。さらに小麦の皮の部分(麩(ふすま))は、醤油の香り、香ばしさと、着色に影響を与えます。麴室で種麴を混ぜる作業は手で行います。代表の片上裕之さんは「手間がかかるほうが、お客さんに喜んでいただけます」とお話しされました。片上醤油さんには醤油を発酵・熟成させる木桶が35本あります。天然醸造ですので、木桶での発酵・熟成の際に、酵母の添加は行いません。木桶に住みついた酵母などが発酵・熟成を行ってくれます。木桶の表面がつるつるではなく、ざらつきがあるので、そこに酵母などが住みついています。木桶内の酵母などは塩分濃度14%でも生きることができます。その代わりに、木桶を水で洗うと浸透圧で破裂してしまいます。木桶内を見ると(深さは2メートル弱あります)、複数の側板を並べて円形にしているのに一体感があります。片上醤油さんの木桶は樹齢100年の杉を使っています。100年後の木桶のために植林をしています。木桶を新しくした時には、今までの木桶から酵母などを入れます。片上裕之さんは「人間らしいところが木桶の面白さ。木桶から醤油が漏れたりするのも楽しい」とお話しされました。



井上本店さん（ブランドは「イゲタ醤油」）は奈良市にあります。平城京の南端だったところです。創業は江戸時代の末期です（元治元年（1864年））。以前は興福寺南側の猿沢池の近くに工場や醤油蔵などがありました。戦後、現在の地に移転しました。ここにある醤油蔵は大正時代末期のレンガ造りの建物です。氷会社の氷室だったものです。大豆も小麦も国産を使用しています。天然醸造と価格のバランスを考えています。代表の吉川修さんは「醤油は普段使いの調味料です。使う方が使いやすいように」とお話しされました。こちら、麹室での管理は手作業で行っています。また、しっかり時間をかけて醤油を造っています。濃口醤油の熟成は2年、うす口醤油の熟成は1年です。昭和30年後半までは、醤油の発酵・熟成に木桶を使っていました。しかし、木桶は大量生産に向きません。そこで、コンクリートタンクに替えました。コンクリートの表面にはざらつきがあるので、そこに酵母などが住みつくことができます。それから50年が経ち、老朽化してきました。コンクリートタンクへの再投資としても今から50年後また老朽化してしまうことを考えると難しいところです。FRP（繊維強化プラスチック）のタンクもありますが、表面はつるつるなので酵母が付きません。醤油の発酵・熟成には酵母の添加が必要になり、これでは天然醸造でなくなってしまいます。そこで、木桶での醤油造りを再開しました。現在、3本あります。片上醤油さんからお声をかけていただき、木桶職人復活プロジェクト（木桶仕込みを続けるメーカーや関係者が技術を共有して木桶と木桶職人を増やすことを目指しています）の木桶オークションで購入しました。吉川修さんは「諸味の管理の仕方がコンクリートタンクと異なります」とチャレンジについてお話しされていました。この木桶仕込みの醤油が、今年から販売を開始した「木まじめ」です。

今年9月、11月、東京駅の商業施設にて木桶職人復活プロジェクトによる催事が開催されました。テーマは「木桶仕込み醤油」です。こちらに、片上醤油さん、井上本店さんともに出店されました。片上裕之さんは「醤油蔵同士の協業が面白い。パワーが2倍3倍になります。天然醸造の醤油をアピールするポイントをさらに考えるきっかけになります」とお話しされていました。

以上

