

20230713\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2023年7月13日（木）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：木桶で仕込む天然醸造しょう油の魅力 ～濃口と淡口の利きしょう油～

ゲスト：片上裕之さん（片上醤油 代表）

参加者：15人

（NPO 法人理事長、会社経営、しょう油製造販売、会社員、コンサルタント、公務員、農業大学生、ジャーナリスト、行政書士、司法書士など）

本日の天然醸造醤油の説明：

① 濃口

豊かなコクがあります。すっきりして、華やかです。ご飯に合い、ご飯が進みます。いつもお使いいただくことができるしょう油です。

② 淡口（薄口）

うま味とともに、香りがあり、フルーティです。シラスなど素材を活かしたお料理が美味しくなります。お豆腐や白身のお刺身など素材がこういう味だったんだと気付くことができます。

目次：

1. 自己紹介など
2. しょう油づくり（その動画を観ながら）
3. 奈良県のしょう油蔵の歴史
4. 木桶で仕込むしょう油
5. 木桶職人復活プロジェクト

発表：

1. 自己紹介など

東京農業大学で醸造学を専攻しました。調味食品研究室におり、諸味中のアミノ酸について研究しました。おかげで、専門用語が入ってもわかるようになりました。昭和59年、片上醤油に入社し、その後、祖父の事業を継承しました。最初の年に祖父の言う通りに仕込んだ、脱脂大豆しょう油の香りがすごかったです。未だにその香りを超えられないでいます。翌年からは、原料を丸大豆に切り替えました。

あるラーメン屋さんは片上醤油の濃口、薄口の両方を使っています。これは、濃口だけだと主張が強過ぎるからというのが理由です。ラーメン通にはわかるようです。ネットに書込みもされていました。

2. しょう油づくり（その動画を観ながら）

蒸し釜で大豆を蒸します。冷ました後、小麦と混合します。麴菌をかけて、よく混ぜて、麴室に入れています。麴室内を均一にします。麴菌を繁殖させます。二日目には朝夕2回かきまぜて、ふんわり積み直します。温度管理が麴づくりの工程におけるもっとも重要なポイントになります。

塩水を入れた木桶に麴を投入します。攪入力で攪拌します（普段は機械を使用しています）。発酵が始まると炭酸ガスが発生します。適宜かきまぜないと発酵が進み過ぎ、風味が悪くなります。

熟成した諸味を絞ります。熟成は濃口が平均で18か月、薄口が平均で8か月です。そのため

に布に包む作業を行います。

### 3. 奈良県のしょう油蔵の歴史

現在、奈良県のしょう油蔵は17社です。戦後すぐは50社、40年前は30社でした。40年前から半分になっています。全国のしょう油蔵の数も同様です。1960年は5000社でしたが2017年は1200社になりました。1963年に制定された中小企業近代化促進法により、しょう油業界は各都道府県単位で協業工場を設立することになりました。しょう油を安価に安定供給するためです。品質向上しましたが均一化、没個性化となりました。このような流れの中で、奈良県、島根県、長野県だけ協業工場を建設しませんでした。その3県以外のしょう油蔵には、火入れタンクと瓶詰機しかなくなりましたが、奈良県には一貫製造、発酵工程が残っています。また、木桶造りのしょう油蔵も8、9軒が残っています。

### 4. 木桶で仕込むしょう油

木桶仕込みとタンク仕込みの差は、再現性が高いか低いかです。木桶仕込みの特徴は、木桶には微生物（酵母、乳酸菌など）が棲みついているということです。FRPタンク（ガラス繊維などをプラスチックの中に入れて強度を向上させたタンク）などだと、酵母などを別に培養してタンク内に添加する必要があります。木桶に棲みつく微生物は何十種類です。それらがせめぎあいながら発酵しています。木桶ごとに発酵が異なるということです。複雑です。同じものはできないということであり、再現性は乏しいということです。木桶はぶれます。タンクは再現性がありますので、ぶれないです。ぶれがあるということは、逆に偶然にすごいしょう油ができるということでもあります。木桶がしょう油をつくってくれています。

攪拌の頻度など木桶の管理によって、棲みつく微生物が変わっていきます。丁寧な掃除をすれば、雑味を生じる微生物は木桶から少なくなります。微生物の分布が蔵の癖、木桶の癖になっていきます。面白いと思いませんか？ がんばる蔵人を木桶が見て成長していくのです。がんばったら木桶が応えてくれます。ロマンがあると思いませんか？

### 5. 木桶職人復活プロジェクト

小豆島のヤマロク醤油は木桶仕込みをしています。しかし、木桶職人から「木桶を造るのをもうやめる」と言われました。木桶がなくなったら困ります。しかも、自分の蔵だけのことでないです。そこで、他の蔵と協業して木桶職人復活プロジェクトを始めました。毎年、私も小豆島で木桶の製造のお手伝いしています。木桶仕込みを広めるためには、自分で何ができるかを考えている蔵が集まっています。木桶は100年ぐらい使えますが、子や孫の世代のために造っています。2023年6月、木桶職人復活プロジェクトは、古典の日文化基金賞を受賞しました。たいへん嬉しいことです。

しょう油蔵で普段行っていることを説明すると感動していただくことが多いです。自分のやっていることをわかっていないのは自分ということです。

以上