

つくる現場



〈4〉

土浦市虫掛町の柴沼醬油(しょうゆ)醸造(柴沼和代社長)は創業元禄元年(1688年)、しょうゆ造り320余年の伝統を持つ。

今年3月には、県内産の大豆・小麦だけを使った百年木おけ仕込み生じょうゆ「お常陸」(500ミリリットル1050円)が農林水産大臣賞を県内で初めて受賞。また、2000年には同店の代表ブランド生じょうゆ「紫峰」(1リットル714円)が、歌舞伎役者市川染五郎さんに全国のしょうゆの中から一番おいしいと指名され、テレビ放映で話題となった。土浦は千葉県の野田・

銚子とともに江戸時代、「関東の三大しょうゆ醸造地」と称され、中でも筑波山周辺で採れた良質の原料によるしょうゆは筑波山の別名「紫峰」にちなみ「むらさき」と呼ばれるようになった。当時、柴沼家は土浦藩主土屋家の手印しょうゆを醸造していた。創業以来の蔵を

柴沼醤油 (土浦市)



江戸時代の母屋の前で工場見学の説明をする柴沼本部長

今なお木おけで醸造

守り伝え、現代まで引き継がれた醸造技術の歴史が、他の蔵には見られない独自の味を作り出している。見学コースの所要時間

は約1時間。案内役は同店製造本部長の柴沼秀篤さん。昨年の震災の時、江戸初期に作られた母屋は、大正時代の瓦が破損し落ちたが内部はびくと

もしなかった。「証文帳」「小作元帳」や土屋家から贈られた「花見お重」、明治期のレジ台などが展示されている。屋外には大正時代に使

っていた木おけ(高さ約3・5メートル)がある。豆を蒸す様子や、「大新蔵」では仕込んで熟成中のしょうゆの入った木おけを見ることが出来る。

全国にしょうゆ業者は約1500社あるが、同店のように木おけで醸造している業者は少ない。「木のおけは菌が生き続けているので味に違いが出る。300年の伝統を守り、当社ならではの価値を作っていきたい」と説明する。

コースのハイライトは、搾り立ての生じょうゆの味見。「職人がその日の天候・温度などすべての条件を考えながら仕込んでいます。香りや、色を見ながら味わってほしい。いよいよは、ほんのり甘みがあり透きとおっています」と柴沼本部長。蒸した大豆を搾った後

出る。同店は近隣の牧場の豚や牛の餌として提供、そのふんは筑波山麓で栽培している大豆や小麦栽培の畑の肥料にするなど循環利用されている。

「刺身、おひたしなどシンプルな料理を食べる時にぜひ、当社のしょうゆを使っていたきたい。一般のしょうゆの値段より高いと思われるかも知れませんが、それだけ手間暇、材料を吟味して造っていることを理解してもらえたら」

◆メモ
▽住所 土浦市虫掛町374
▽営業時間 午前8時〜午後5時(見学は午前9時〜午後3時、会社側指定)
▽見学予約 2週間前まで、同社(電話029・821・2400)まで電話で。10人以上、月曜〜金曜のみ。おみやげあり。
(青木睦子)