

出雲を訪ねて

～つくり手を巡る旅～【前編】

本店・店舗主任 齋藤 恭兵

6月21日から23日にかけて、自然食品メーカー・商社のムソー株式会社が主催する勉強会があり、島根県は出雲に出張しました。せっかくの機会なので、まほろばで取り扱っている商品がどのような場所で、どんな人の手によってつくられているのか取材すべく生産者を巡りました。直接見聞きした事をお客様方にもお伝えしたく、報告させていただきます。



○井上醤油店

「もののけ姫」の舞台

札幌の自宅を朝5時50分に出発し、出雲空港に着いたのが11時50分。そこからレンタカーを借りて自分で運転。井上醤油店に辿り着いたのが13時15分。自宅を出てから七時間半の大移動でした。井上醤油店は、中国山地の山間にある「仁多郡奥出雲町」に位置します。「出雲神話」発祥の地であり、映画「もののけ姫」の舞台となった地でもあります。道中は、山、山、山……。ああ、これが山陰か。トンネルを、山の間を縫って進み、細い道の両側は、太く、長く、真直ぐに伸びた竹、竹、竹……。その他は、ほとんどが水田。それもそのはず、斐伊（ひい）川上流の地域は古くから「たたら製鉄」で栄えました。山を削り、砂鉄から日本刀の原料となる「玉



鋼（たまはがね）」を採る。山を削った後を棚田にし、昼夜の寒暖の差も相まって、東の「魚沼」、西の「仁多米」と言われ

るほどの米の産地となりました。このような山奥から、まほろばへ商品が届けられていたなんて。旅先の豊かな自然にホッとしながらも、奥出雲の歴史と、はるばる送られてくる一本の醤油の有難みを肌で感じました。

微生物の多様性

井上醤油店に着くと、井上裕義社長が出迎えて下さいました。井上醤油店は、創業1867(慶応3)年。井上裕義社長は、江戸時代から150年もの歴史を受け継ぐ4代目社長に当たります。まずは蔵の見学かと思いきや、社長室に案内されました。そこから色々な話を伺いつつ、二人きりで話しは盛り上がり。気がつけば一時間半が経っていました。

醤油には300種類以上の香味成分が含まれているそうです。バラやバニラ、バター、ヒヤシンス、コーヒー、リンゴ、パイナップルの香りなど、世界中探してもこんなに香りの幅がある調味料は無いと、井上社長は仰います。「日本には四季プラス梅雨の“五季”がある。それぞれの温度や湿度で違う微生物が活発に働き、冬にはまた0にリセットされる。そのサイクルの中で幅広い香りが生まれるんだよ」。日本に生まれながらにして、当たり前

のように使っている伝統的食品の奥深さを少しも知らない事に気がつきます。

エネルギーの“調”味料

「調味料っていうのは、食材と食材、それぞれのエネルギーがシンフォニーを奏でるためのコンダクターみたいなものなんだよ」。それぞれのエネルギーの間を取り持ち、一つの料理として調和する。それは、伝統的な醤油本来の醸造法で“時間”という添加物を惜しまずに造られた本物にしか許されない魔法なのかもしれません。

井上醤油店の核“^{もろみ}諸味蔵”

江戸時代から150年継承された杉樽です。杉樽の中からは、常に「プツプツ」と微生物が呼吸するかのよう音が聞こえる。蔵つき酵母が棲みつ়く室中には、何とも複雑な芳香と澄み切った神聖な空気が広がります。なんとこの杉樽には、1立方センチメートルあたり1億2000万個の微生物群が棲んでおり、この諸味室から、生命エネルギー溢れる醤油は生まれます。

井上しょうゆ「造り」とは

井上醤油店の醤油には、代表的な3種類があります。ふた夏熟成古式醸造「古式しょうゆ(濃口醤油)」、3年熟成再仕込醤油「出雲むらさき(か

け醤油)」そして、まほろばで取り扱っている「井上しょうゆ造り」。

「古式しょうゆ」は、島根県産の原材料を中心とした国産原料を、ふた夏かけて醸造しています。一般的な濃口醤油は、大豆と小麦半々に糶を仕込みますが、大豆の量がおおよそ2割増しの仕込みになっており、旨味のある醤油に仕上がっています。

「出雲むらさき」は、ふた夏かけて醸造された濃口醤油を仕込み水にして、再び糶(大豆・小麦)を仕込み(再仕込み)、醸造します。塩味を感じさせない深みのある味わいと粘り、甘味があります。

そして、まほろばで取り扱っている「井上しょうゆ造り」は、これら2種類の醤油をブレンドし、濃口醤油と再仕込み醤油(かけ醤油)の両方の特長を併せ持ったバランスの取れた醤油に仕上がっています。

井上社長の言葉一つひとつには、目に見えない微生物や、場のエネルギーを扱う者としての自然に対する敬服が感じられました。自然と真摯に向き合い、時間を惜しまず微生物の声に耳を傾ける。豊かな自然と歴史が織り成す奥出雲の地、伝統的製法と多様性に富んだ微生物、そして井上社長の感性によって形となった醤油の味を、是非味わってみて下さい。



井上しょうゆ 造り

720ml 1,080円(税込)
1.8L 2,074円(税込)