

伝統の味を 伝える、 島の醤油屋

山本康夫さん ヤマロク醤油

プロフィール

1972年生まれ。小豆島に代々継ぐ醤油屋の五代目。木造土壁の醤油蔵に昔から住んでいる菌たちと対話しながら、昔ながらの醤油を造っている。

<http://yama-roku.net>

四国びと FILE

(Web版／2012年6月26日掲載)

編集部 | 2年前、Web版四国びとの取材で伺った際、昔ながらの木桶仕込みの醤油を守るために取り組んでいる「木桶職人復活プロジェクト」について熱く語ってくれた山本さん。今回、自らつくった木桶にはじめての仕込みをするという、再び小豆島を訪ねました。

取材でヤマロク醤油を訪れた時の感動を今でもよく覚えている。おそらく日本人にとって最も身近な調味料である醤油。これまで意識することなく口にしていた。ところが、ヤマロク醤油の再仕込み醤油を舐めたとき、今までとは違う「旨さ」を感じた。ヤマロク醤油の再仕込み醤油は、2年かけてつくった醤油をもう一度桶に戻して、さらに熟成させてつくる醤油のこと。つまり、材料も手間も歳月も、普通の醤油の倍以上かかるのだ。木桶でゆっくりと熟成された醤油は、風味豊かで角のない濃厚な味わいになっている。

ヤマロク醤油
再仕込み醤油
鶴醬
(つるびしお)



香川県の高松港からフェリーで1時間のところに浮かぶ小豆島にヤマロク醤油がある。小豆島は400年以上続く全国有数の醤油の産地。醤油の郷と呼ばれる地域には、20軒以上の醤油蔵や佃煮工場が立ち並び、通りを歩くと食欲をそそる香ばしい香りが漂ってくる。ヤマロク醤油の蔵に入ってまず目についたのは、大きな木桶。強い存在感を放っていて、五感すべてに「ここに本物がある」と訴えかけてくるようだ。この蔵の主、ヤマロク醤油5代目の山本康夫さんは、「木桶は最高の醸造容器なんです」と話す。木桶には100種類以上の酵母菌や乳酸菌がすんでいて、醤油づくりを助けている。山本さんになぜ木桶仕込みの醤油が美味しいのかと聞くと、「何故か美味しくなる」という答えが返ってきた。じつは、醤油づくりの細かな仕組みは、いまだによくわかっていないのだそう。ある香料メーカーが日本中の醤油蔵の香りを分析したとき、なぜかヤマロク醤油の蔵からはミント系の香りが出たのだが、発酵学の世界では、醤油をつくる菌にミントの香りを出す菌は存在しないのだそう。発酵の世界はまだ未知の世界なのだ。

* 四国びとWeb版はこちらからご覧いただけます。

「木桶でつくる島の醤油屋」

孫やひ孫に本物の醤油を受け継ぐために今できること」

<http://www.shikoku.net/go.jp/shikokubito/interview/19/>

舌の記憶

そもそも、なぜ山本さんは木桶にこだわるのか。
「うちなあ、タンク買うお金なかったんよ」と、意外な言葉が返ってきた。「でも、お金があってもタンクは買わなかったと思う。木桶でつくらんと、旨あないんよ」。

かつて、醤油をはじめとした発酵調味料はすべて木桶でつくられていた。しかし、工業化が進むにつれて、次第に大量生産や管理のしやすいタンクが採用されるように。現在、木桶仕込みが行われているのは、現役の木桶が一番残っていると言われる醤油と味噌でも、全体の生産量の1%にも満たないという。たしかに、生産効率を考えればタンクの方が採算が合うし、アミノ酸を添加すれば旨み成分の多い醤油をつくることができる。それでも、山本さんが「木桶仕込みは旨い」と断言するには理由がある。

県外の大学に進学した山本さんは、食堂の醤油を使ってみて、自分の家の醤油の旨さに改めて気がついた。天然醸造の醤油は、桶や蔵にすみついた菌が、発酵の過程でさまざまな成分をつくり出し、それらが複雑に絡み合うことで独特の風味や旨味を生み出す。蔵によって働く菌や環境が異なるので、蔵の数だけ味わいの異なる醤油が日本各地でつくられ、その土地ならではの味を育んできたのだ。そんな本物の醤油で育った山本さんだからこそ、大量生産の醤油に満足できない自分がいたのだと言う。

じつは山本さんのお父さんも、「子どもの頃に食べたあの味が、うまあて、うまあて、忘れられん」と、一度はやめていた再仕込み醤油を復活させた。ヤマロク醤油の旨さは、代々子どもの頃から山本家が親しんできた味。ヤマロク醤油の蔵にすみ菌でないとつくれない。それが、山本さんが木桶仕込みにこだわるシンブルであり力強い理由なのである。



木桶の菌：山本さんが「最高の醸造容器なんです」と言う木桶。桶には100種類以上の酵母菌や乳酸菌が何百年もすんでいて、醤油づくりを助けている。

醤油の郷（ひしおのさと）：小豆島の醤油屋を取材していて驚いたのは、地域の醤油屋どうしの仲が良いことだ。ある醤油蔵が台風で流されてしまった時、他の醤油屋から機械やノウハウを提供してもらい商売を続けることができたという話も聞く。「昔から仲ええですね。醤油をつくる時の秘密の作業みたいな話も他の醤油屋さんに教えます。そういう知恵を地域で共有していたほうが、小豆島の強みになると思うんです」と山本さんは言う。





醤油屋が桶屋に

弟子入り!?



元来、醤油・味噌・酢・みりん・酒など、日本食を支える基礎調味料には木桶が欠かせない。しかし、現在使われている木桶の多くは、戦前につくられたもの。100年後には、ほとんどの木桶が使えなくなる。そうなれば、私たちの子どもや孫の頃には、木桶でつくる伝統的な調味料が食べられなくなってしまう。もちろん、ヤマロク醤油も例外ではない。しかも、ヤマロク醤油で使っている醸造用の大桶を製造できる桶屋は、現在、大阪府堺市にある藤井製桶所1社のみと言う。

「今、我々が動かなければ、日本の食文化の基礎が崩れてしまう」。そんな危機感を抱いた山本さんは、仲間と「木桶職人復活プロジェクト」を立ち上げた。小豆島の大工とともに、木桶職人を目指して、藤井製桶所で修行することにしたのだ。万が一、桶をつくれる職人さんがいなくなったとしても、自分たちだけで桶を組み上げられるよう、目下修行の真っ最中だ。

山本さんの素先を読む

2013年1月28日、自分たちで組み上げた木桶に初めて醤油を仕込んだ。瀬戸内では珍しく外は雪。まるで今日という歴史的な日を祝福してくれているかのようだ。2009年、藤井製桶所から新桶を仕入れたのは、戦後初めてのことでと聞いた。ましてや醤油屋が自ら桶屋に弟子入りし、木桶をつくるという前代未聞のプロジェクト。おのずと気持ちが高ぶる。息が白く残る醤油蔵で、もろみと塩水を混ぜ、無事に新桶への仕込みの作業を終えた。今回仕込んだこの醤油が食卓に届くのはなんと2年半後。天然醸造の醤油造りは手間暇がかかるのだ。

山本さんと話していると何年も先を考えていることに驚かされる。今使っている木桶が使えるようになるのは50〜100年後の話。自分は今この世にいないかもしれない。どんな事業でもここまで先を見通して考えることは簡単にできるものではない。聞いてみると、「それは、醤油造りのサイクルが長いからかもしれないです」と山本さん。通常、天然醸造の醤油は1年ほどで完成するが、再仕込み醤油は4〜5年がかり。「生きているうちにあと何回再仕込み醤油をつくれるか？」と自然に考えるようになる。ものづくりの期間が長いので、自然と世代を超えて考えるようになるのだ。

伝統の味を守る

死んだ爺さんが桶に必要な真竹を植えていたことを知った時、涙がでそうになりました。

ところで、木桶に欠かせない籬（たが）を編むには13〜14mの真竹が必要だ。車では運べないので島内で確保しなければならない。ある日、近所の人に「死んだお前の爺さんが山の上のほうに植えとったぞ」と言われ、山本さんは涙がでそうになったと言う。また父親の代で桶を解

体した際も、その材料を捨てずに蔵の奥に残してくれていた。組み直して木桶をつくるときに、その材料を削り使うことで、その木桶にもヤマロク菌が生きている。孫子の代に木桶を残そうと奔走している山本さんだが、実は父も祖父も、同じように次の世代のことを考えてくれていたのだ。何代にも渡ってこの蔵の味を守り続けてきた先代たちの想い。山本さんは、きつと自分が次の世代のために行動してきたことが間違っていないかと背中を押された気分になったに違いない。

そして今、山本さんの3人の子どもたちも、ふらりと醤油蔵に来ては父親の働く姿を見たり、ぶちぶちという発酵の音を聞きながら育っている。家で使う醤油はもちろんヤマロク醤油。こうして、また次の世代にこの味が受け継がれていくのだ。「何百年も前から受け継いできたものを、未来に伝えていくのが僕の仕事です」。時代がめまぐるしく変化する今だからこそ、少し立ち止まって、自分の周囲や孫子の世代のことまで見渡してみる。そうすると、おのずと今すべきことが見えてくるのかもしれない。

ちょっと
一息



四国の地域資源

四国で生活を営む人びと。彼らを育む環境には「四国ならではのもの（四国の地域資源）」が重要となっています。ここでは、その中の一例をご紹介します。



ルボア（香川県 東かがわ市）

- ・皮革加工技術が集積。
- ・経営が相手に左右されるOEM製造から、自社ブランドを立ち上げ。
- ・2012年、アジア最大の皮革製品展示会「APLFファッション・アクセス展」で、APLFアワードを受賞。



井上誠耕園（香川県 小豆島町）

- ・オリーブ栽培が盛んな小豆島。
- ・オリーブを使った加工食品、化粧品などを商品化。
- ・通信販売で全国展開。
- ・オリーブ畑にcafeを併設。



菊水酒造（高知県 安芸市）

- ・商品開発に女性を登用。
- ・「女性のためのお酒」を展開。