



## 「醤油物語り」

2月24日木曜日、は雪の降る寒い一日でしたが、朝から取材で小豆島の内海町へ行ってまいりました。内海町というところ「醤（ひしお）の里」でもあります。場所というところ草壁港から東に内海湾沿い辺りでしょうか……。小豆島で醤油作りがはじまったのは江戸時代ということですが、弥生時代からすでに盛んに塩作りも行われていたそうです。上質の塩があり、海上交通によって運び込まれた大豆や小麦も豊富にあり、さらに暖かな瀬戸内の気候も適していたところから発酵食品の醤油が生まれたとのこと。最盛期には400軒あった醤油醸造所も今では20軒余、とはいえ内海町の「醤の里」には黒い板壁の醤油蔵や佃煮工場が軒をつらねていて、これからの季節ゆっくり散策するといいい場所です。町並みや島ならではの石が積まれただんだん畑と風情もありますし、歩いているとどこからともなく食欲をそそる醤油の香りが風にのってくるのがこれまたいいですね。

そんな「醤の里」の中にあります醤油屋さんのひとつ「ヤマロク醤油」さんを訪ねました。ヤマロク醤油さんは昔ながらの製法で丹精こめて醤油を作っています。築100年以上にもなる醤油蔵（もろみ蔵）は圧巻です。蔵には高さ2 m10cm、直径2 m30 cmもある大杉樽がずらりとならんでいます。この樽のなかで食塩水、大豆、小麦を入れ醤油の原型となるもろみをじっくりと

仕込んでいきます。耳をすますとフツフツと自然発酵する音がきこえてくるようです。「醤油は乳酸菌、酵母菌をはじめとする菌がつくってくれるもの、いい菌が蔵に住んでいるかが良い醤油となる決め手、ヤマロクの蔵には100年以上にわたりいい菌が住んでいますよ。ほら杉樽の表面をみてください。こいつらが醤油の香りや旨味を作りだしてくれそうですよ」と教えてくれたのがヤマロク醤油の5代目日本康夫さん。たしかにヤマロクさんの蔵はすごいんです。蔵そのものが息をしているような気がするのです。国の有形文化財になっているほどの貴重な建物でもあるそうですから、うなづけます。ちょうどお邪魔した時にはお醤油もしぼっているところもみせていただきました。

一番上の木枠の中に蔵でじっくりと仕

込まれたもろみが入っています。その木枠の下には座布団のように重ねられた布から醤油がにじんでいました。一滴一滴搾りだされていきます。最初はもろみの重さだけで搾っていくのだそうです。蔵もそうでしたが、醤油を搾る場所もとても風通しの良い所でした。小豆島の自然の力を借りなが



つもちゃんの

どっ  
ぱた  
ラジオ日記



ら時間をかけて大切に作られているんだなあということを感じました。さあそしてできたのがこのお醤油「鶴醬（つるびしお）」国産大豆、小麦、塩を1年半以上熟成させた醤油に再度、麴を仕込み1年以上管理したもろみの1年物、1年半物、2年物をブレンドして搾った醤油です。通常の醤油の約2倍の原料と歳月をかけた「鶴醬」、旨味

はもちろん塩のしょっぱさがないとてもまろやかなお味です。

（ちなみにTV『どっちの料理ショー』でも紹介されました。）

現在5代目の康夫さんは若い30代後半の好青年、これからも「蔵」を守り愛し6代目へ自信をもって伝えられる天然醸造のお醤油を作りつづけたいと、おっしゃっていました。

家族経営の「ヤマロク醤油」さん決して大きな蔵ではありません。できるお醤油の種類も量も限られています。ですが『守る』心と『引き継ぐ』思いを強く感じました。

## お す す め 取材日記

### 「鶏工房」

昨年8月に自宅の納屋を改装してはじめたから揚げとコロッケのお店です。

テイクアウト専門ですが遠くから車を走らせ来るお客さんもいるほど。

から揚げの種類はスタンダードな塩コショウ味からマヨネーズ、チリソース味またお好みソース風なからあげといろいろあります。コロッケは甘めの肉じゃが風コロッケ1個80円とお手ごろ価格。全て食べましたが全部美味しかったです。

〈場所〉丸亀市垂水町2418（県道22号線の喫茶店「赤い屋根」から南へ200m）

〈営業〉年中無休 11：30～20：00

