

醤油屋になった きっかけと 今後の成長

谷川 貴昭

聞き手・浦野 拓実 山本 竜彦 (石川県立門前高等学校2年)

醤油屋になったきっかけとは？

もともと家業を継ぐ意識は薄かったです。就職のことを考えざるを得なかったタイミングで実家に帰ることを決めました。実家の家業は酒造業がメインでしたが、色々な会社の形を見てみたかったので、実家の業種に関係のあるところを紹介してもらい、大学卒業後は兵庫県の醤油屋に入社しました。

その会社では、醤油を作る部署と、大手醤油メーカーの加工品委託の部署がありました。入社当初は醤油の部署で作業をしていましたが、途中で加工部署に異動になりました。加工部署では色々なタレを作っていて、例えば餃子のタレや照り焼きソースのタレ、レストランなど飲食店で使う業務用のタレなどを1日に数百個単位で作ります。委託業務が右肩上がりに伸びている時期でそちらの方に人手がほしいという理由などがありました。その部署では原料を集めて調合し

た後、製品に詰めてからパレットで運ぶというような業務をしていました。同じ会社内ですので醤油のことを見たり聞いたりすることはありましたが、醤油の作り方を最初から覚えられたわけではありません。それでも醤油屋の雰囲気を感じることができ、製造現場でしかわからないことも沢山あったので、その点は色々と勉強になりました。

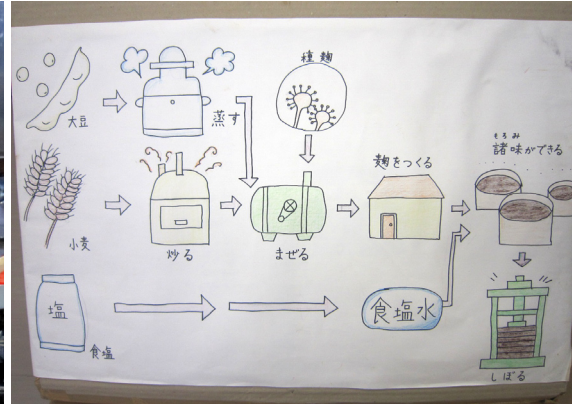
お酒についての勉強もしたかったのですが、親が体調を崩したこともあって、自分で考えていたよりも早めに帰ってきて家業を手伝うようになりました。その後、諸事情により酒造業を廃止し、醤油、味噌の製造・販売が現在の主な業務となっています。

谷川醸造の醤油について知ろう

醤油の主な製造方法には混合・本醸造・混合醸造という3つの方法があります。醤油の作り方は原材料の大豆を蒸す、小麦を炒るという工程を経て、まずは麴を作ります。塩を水



(左) 醤油の製作途中
(右上) 醤油の作り方
(右下) サクラ醤油



に溶かして塩水にしたその中にできた麴を混ぜます。その状態をもろみと呼びます。もろみが発酵して、熟成が進んだものを搾ってできるのが本醸造醤油です。この搾った本醸造醤油にアミノ酸液を混ぜて甘味や塩水などを加えて味を調えたものが混合醤油です。うちの場合は本醸造と混合の2種類の方法で作っていますが、メインは混合方式です。本醸造方式で作る原材料はすべて隣の珠洲市の農家さんや生産者さんから直接もらっています。

サクラ醤油の名前の由来とは

名前の由来はわかりません。これは想像ですが、一本松公園に桜がたくさんあり、春になると多くの方がそこで花見をします。うちも昔はよくしていたそうです。その公園の桜にちなんでつけたのではと想像していますが実際にはわかりません。

味噌はどう作る？

味噌の作り方は、まず米を蒸します。味噌も醤油みたいに種類があり、この辺りで作られているのは米味噌で米と大豆と塩が主な原材料です。味噌の場合は米にだけ麹菌をつけます。それで米麴を作って米麴と塩と蒸した大豆を混ぜて発酵熟成させます。醤油の場合は、もろみにして搾った液体だけを醤油として食べますが、味噌はそのまま全部食べられ

ます。熟成期間は半年から1年くらいです。熟成期間によって味噌の味や色が変わりますが熟成速度は味噌を作る際の塩分によって変わります。これは醤油も同じですが、塩分で熟成の速度を抑えながら熟成させていきます。塩分にも適量があり塩が少なすぎると早く味噌になりすぎて旨みがのらないような味噌に、逆に塩をたくさん入れると味噌にならなかつたりするので味噌の発酵や熟成のスピードが丁度良い具合になるようにその塩分の範囲を調節します。塩分の調整範囲はある程度決められているのでその中で塩分の量を調節して味噌の辛さを作っています。うちのは昔ながらの能登の味噌らしく塩辛い味噌でしたが、最近は塩分を下げたり麴の量を増やすなど毎年少しずつ配合を改良しています。

味噌の色の変化は簡単に言うと酸化が理由のひとつです。醤油でも味噌でも空気に触れることで色がだんだん濃くなっていきます。大豆の種類では黄大豆を使っているところが多いと思います。青大豆を使うともう少し青く、甘くなるし、黒大豆は皮が黒いのでその分黒っぽくなりますが、中身の特徴は黄大豆と似ています。

麴とはどのようなもの？

麴は一言でいうとカビです。ただし、人が食べても害はなくむしろ人の体にとって良い働きをするカビです。そのカビを穀物に植えつけた後、カビが働く環境を作ってあげることによってカビが育ちます。その穀物を人が食べておいしく感じられ



る形にかえてくれます。日本酒やお酢、みりんにも麴を使います。例えば、お酒だったら米に麴をつけて米麴を作ってその米の中にあるデンプンを麴菌がブドウ糖に分解してくれます。米を噛んだら甘くなるのはデンプンがブドウ糖に変わるから甘く感じることができます。これは麴菌の中の酵素の働きによるものですが、そういう働きをしてくれるのが麴菌です。

麴は色々な商品に使っています。醤油や味噌にはもちろん、甘酒や塩麴を作ってドレッシングなどに加工したりもしています。発酵食品の元である麴を摂取することが大事だと思いますが、現代の食生活では麴をとる機会が減ってきていると思います。私たちは麴を今の食生活にあうような形にして取り入れられるように、ドレッシングに加工するなどといった、発酵食品の開発や商品作りもしています。

谷川醸造の今

社員数は私と妻を入れて9人です。現状維持を続けるのではなくて会社として成長させていきたいと思っています。会社の規模を大きくする=成長ではないと思っているので単純に規模を大きくしようとは思っていません。例えば商品の質を上げていくこと、社員の働く環境や生活を良くしていくことなどです。そのうえで、地域や会社に関わる人やお客様の役に立つことが大事ではないかと思っています。そこに会社が

存在する意味があると考えています。地域に何か貢献できることを意識しながら、自分たちの価値観の中で良いものを作り続けていくことを大事にしていきたいと思っています。

この仕事は定年がないのでやめたいと思えばそれまでなのですが、子供がもし家の仕事をするようになるのであれば、60歳くらいで引退することを考えたいです。個人的には親子で商売するのは難しいと思っています。世代間の考え方が違うこともあるし、考え方の違いでどちらが正しいということではないと、なおさら難しい。ある程度はそういうことを意識しながら、できるところまではしたいです。体が資本の仕事ですので、体力をつけておくことは意識しています。

現在行なっていることは？

春に金沢で開催されるイベントと、秋に能登島で開催されるクラフトマーケットには毎年出ています。以前は色々なイベントに出ていたのですが、通常業務が忙しくなり、少しずつ少なくしていきました。それでも能登はイベントが多い場所なので、都合があればその都度、販売などの活動はしています。

のと発酵協議会という能登を中心とした、いしる屋、味噌屋、海産物屋など発酵業者何人かで集まり、色々な活動をしています。その中の活動の一つとして、発酵マルシェという発酵食品を中心に販売するイベントを行いました。会場は輪

島マリンタウン近くの飲食店で、味噌作りのワークショップをしたり、甘酒料理教室や甘酒スイーツづくりなども行いました。

石川県主催の「能登ふるさと博」の中で「蔵コンサート」をうちの蔵でも行いました。普段、工場を直接見てもらう機会が少ないので、そういったきっかけづくりも考えてのことです。コンサートは会場が蔵というだけで雰囲気が大分違い、通常のコンサート会場と違った趣があります。普段そういう場所として使われていない場所だからこそ面白いかなと思います。

醤油のところでも触れましたが、珠洲の大豆や小麦、塩を原料として使っています。近いところの農家さん方と関わりをもっていきのいいかなと考えています。作人の顔が分かっていた方が個人的には好きです。もちろん顔がわかれば何でもいいというわけではなくて、品質にも納得したうえで話です。品質だけではなく生産量と製造量のバランスもあるし、原材料が手に入らないと何もつくれませんので、今後色々なことを考えながら、農家さんや生産者さんに関わっていきたいと考えています。

[取材日：平成29年8月2日、28日]

PROFILE

谷川 貴昭 たにがわ たかあき

昭和52年1月9日・41歳
谷川醸造株式会社 代表

石川県輪島市生まれ。妻と子どもが2人の4人家族です。鳳至小学校、上野台中学校、門前高校出身。岡山商科大学卒業後、約2年間兵庫県の醤油屋で働いたのち、家業を手伝う為に帰ってきた。



● 取材を終えての感想 ●



僕は誰かにインタビューをするということをあまりしていなかったのも、とても緊張しました。レコーダーの声を聞いていても最後まではっきりとしゃべってなく質問の時もオドオドしていて申し訳なく思いました。ですが名人は僕のオドオドしている質問に的確に答えてくれたのでありがたかったです。僕はこのインタビューでの経験をしっかり経験値として今後の将来に生かしていこうと思います。また名人のように社会に貢献できるような人になりたいと思います。

浦野 拓実 (写真:左)

人生で初めて取材をさせていただいたので1回目の取材はとても緊張しましたが、谷川さんはとてもフレンドリーで僕がわかりにくい質問をしても快く答えてくれたりしてとても優しくしてもらえたので、2回目の取材ではあまり緊張せずにできたと思います。谷川さんが言っていた「成長とは、会社の規模を大きくすることじゃなくいろんな人の役に立ち存在意義を見つける」という言葉がとても心にしみたので、これからは、自分に関わる色々な人の役に立って存在する意味を見つけていけたらいいなと思います。

山本 竜彦 (写真:右)