



天然醸造 木桶熟成



ひとかけで
味わい極まる。



inori



kansha

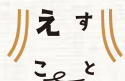


goen

まいに静かに身を投じていると、かつてこの地で活況した商人たちの歓喜や栄華を誇った文化や歴史の面影に、心がどんだんまどわれていくような心地になった…。

お店の軒先きのギャラリーに展示されている、木桶醤油づくりの仕込みのシーンを見立て造形された見事な平田一式飾り(皿や茶碗や壺などの陶器一式に見とれていくと、なかなか良くできてるでしようと言わんばかりの笑顔で8代目の看板を掲げる代表・岡英人さんが取材陣の前に現れた。

この8代目は、日本でわずか1% (市場)といわれる伝統的な木桶醤油づくりを手掛けている希少な蔵人の一人である。また「醤油ソムリエ」や「しょうゆもの知り博士」として、木綿街道に訪れる国内外の観光客や校外授業でやってくる小中学校の生徒さんに、醤油の魅力を伝える伝道師として活躍する。ユニークなアイデアと持ち前のパフォーマンス力で、老若男女、インパウンドの外国人まで笑顔にしながら、日本の発酵文化を代表する醤油の魅力を伝えているという。



蔵にやどった神秘の力を

木桶熟成・天然発酵で花開かせる



蔵に宿った神秘の力を ひたすら守る

8代目 岡 英人さん

微生物(カビ・酵母・細菌)が壁や梁にみっちりこびりついた屋根裏の醸造部屋

story. 06

Izumo ~ Goen book

有限会社 岡茂一郎商店

道化の術で、木桶の暖簾を守り

味わい深める八代目

木桶醤油蔵人



出雲の食卓 2 4 5 生産者

ヤマモ醤油
有限会社 岡茂一郎商店

創業:1897年(明治30年)
〒691-0001
島根県出雲市平田町861番地
電話番号:0853-62-2045
定休日:火曜日
営業時間:9:00~17:00



<http://izumo-okamo.com/>

目まぐるしい日々の喧騒の中で、呼吸のリズムや心身のバランスがいついつい崩れてしまいそうな人たちも、きつと一息つける。ゆっくりと深く呼吸することで、すべてが整い、失った思いや大切な記憶を思い出させてくれるそんな場所を求めて… 伝統的な木桶醤油づくりで、天然醸造、舟しぼりにこだわり、明治30年の創業から128年間、蔵に住まう微生物たちの生態系を守り続ける、ヤマモ醤油・岡茂一郎商店の醤油蔵を訪ねた。

その蔵は、出雲界隈で有名な「縁切り縁結び神」として知られる宇美神社のほど近く、出雲の観光スポットとして知られる「木綿街道」の奥座敷にあった。連なる町家の軒先から、どこからともなく聞こえてくる涼しげな風鈴の音に誘われながら、街道に一歩足を踏み入れると、えも言われぬ懐かしさに心は放たれた。白壁の土蔵や妻入り造りの佇

どれだけの知識の引き出しをお持ちなんですか?とついつい聞きたくなるほどで、一つ質問や話題をふるだけで、醤油や蔵にまつわる話に限らず、奇才ぶりが発揮され、何倍も面白い話になって返ってくる。

「だから、こんなに旨い」

8代目「ご存知ですか?昔から出雲人がこよなく嗜好した醤油を…。「刺身」「卵かけご飯」を食べるときに、絶対欠かせない。昔はどこのご家庭の食卓にもあった、かけ醤油と言えば、何でしょう?」

記者「うん…なんだっけ? 調理用醤油はあるけど、かけ専用の醤油なんて家に置いてあったかな?」

8代目「お見受けするに記者さんは、年の頃50代ですね。和食を出す飲食店には、だいたい常備されている、あのとろっとして紫黒色の醤油です。」

記者「あっ!分かりました。さしみ醤油ですね」

8代目「流石が出雲人ですね。では、さしみ醤油の本来の名称はお分かりですか?」

記者「本来の名称ですか?」

8代目「それが、再仕込み醤油です。山陰から九州にかけてつくら



年季の入った舟しぼり機



「しょうゆもの知り博士」として広く活躍される8代目



Yagyoro-zu
Interview



諸味を舟しぼりした
一番搾りの生醤油



れ、その地域で親しまれている醤油です。スーパーなどにくくと濃口、薄口、たまり、再仕込み、しろ醤油などいろいろ目にするかと思いますが、中でも再仕込み醤油は、とろっとして紫黒色、味わい深く、ズバリ旨い!のが特徴です。価格もそれなりにいい値段がついています。

当然ながら高いのには理由があります。名前のごとく、醤油づくりで2度に渡る仕込みを行います。原料の大豆と小麦に麹と食塩水を混ぜて仕込みを通常するのですが、食塩水の代わりに、諸味から絞り出した旨味たっぷりの生醤油を贅沢に木桶に流し込み、仕込むことから再仕込み醤油と呼ばれます。

手前では、それを伝統的な木桶の中で、改めて天然発酵させ、さらに1年以上、時間をかけて熟成させ、蔵に住まう微生物たちに諸味を



じっくり育ててもらうので、他では味わえない個性をもった生粋の再仕込み醤油ができるのです。」

記者「だから、こんなに旨いんだ！しかも木桶で天然醸造なので、より希少性も高く、極めて贅沢な！生醤油がこの蔵でできるのですね。」

世界を喰らす日本の発酵文化

近年、「和食」がユネスコの世界遺産に選ばれたこともあり、日本食文化そのものを下支えしている発酵文化、微生物（カビ・酵母・細菌）たちの働きを最大限生かして、安全に美味しいものを造り出す発酵技術から生まれる商品。

微生物たちが蔵に安住しながら自然とつくり出される醸造蔵の生態系。そこに興味関心を寄せる人たちが国内外に年々増えて、醸造蔵を

見学したいという方は後をたたないという。

日々の食生活で、とりわけ日本人は味噌汁を飲み、納豆や干物、ぬか漬けといった発酵食品を食べる機会も多いことから、発酵文化に触れても当たり前になりすぎていて、興味関心はどこか薄い。その一方で、日本の生活文化に憧れをもって訪れる外国人にとって、この発酵文化や技術に対しての興味関心の深度はとても深い。

木桶で醸造される生醤油の芳醇さを舌で愛でるだけで、きつと木の樽の中で美味しさが醸し出されていく、ワインやウイスキーをたしなむような感性で外国の方は楽しんでいられるのかもしれない。

また、個性豊かなビールの味を探求し、職人の手で造り出されるご当地のクラフトビールのように独自の個性を輝かせることができる至高の地場生産品としての価値も見出しているのではと思う。

かつて富裕層の外国人が日本のワイナリーを巡り歩いたように、次は木桶天然醸造にこだわるクラフト醤油の伝統や歴史物語を目指し

て、日本各地の醤油蔵を巡る外国人が増えてくる。そんな噂もいよいよ現実味を帯びるかもしれない。

蔵に宿る「神秘の力」を

ひたすら守る

8代目「では、前置きはこの辺にして、100年を超える岡茂一郎商店が代々にわたり守りぬいてきた蔵に、いざー皆様をご案内いたしましょう。」

蔵の扉が静かに開かれ香ばしい醤油の薫りが広がった。薄暗い蔵の中を奥に進んでいくと天窓から光が差し込んでくる吹き抜けの作業場に着いた。周りをぐるっと見渡すと麹室であろう作業部屋があり、入口の上には神棚が祀られていた。もう何年も働き続けてきたであろう…、諸味を搾って生醤油にする、年が入った立派な舟しぼりの機械が目についた。

そして正面奥に目をやると、お目当の木桶が立ち並び、屋根裏の醸造部屋につづく階段が左右にあった。こちらから上にどうぞと言われ、

8代目の背中を追いかけた。登りかけの一步目から期待は膨らんだ。見渡すところすべてに…、微生物たちが安住し呼吸している様子が土壁や柱、梁や天井のいたるところに広がっていた。きつと前知識もなく、なんの気なしに屋根裏の醸造部屋に足を踏み入れた人は、カビや細菌がみっちりこびり付いた不衛生な空間と感じて驚くだろう。

けれど、私たち取材人にとって、それは違った。いくつもの木桶が敷き詰められた床の上に立ち、微生物たちが100年以上の歳月をかけて、屋根裏の大キャンバスに描き出してきた芸術作品を目の当たりにして圧倒された。その絵画に目と鼻と耳と肌で触れ…、しばし沈黙しながら鑑賞した。

すると木桶の中からプツプツと小さな囁きが聞こえてきた。8代目はすかさず「ほう、うちの諸味が皆さんにご挨拶してますよ。」と微笑んだ。そして、8代目は櫂（かい）を手にとりゆつくりと木桶の中を攪拌しながら、取材人に醤油づくりの思いやこだわりを語りだした…。私は、その場から少し離れたところでその様子を伺いながら、ひとり歴代

出雲人が、よなく愛す味を 木桶で深め続ける

の岡茂一郎氏に思いを馳せた。

今日のように蒸し蒸しとした夏の暑い日は、きつと玉のような汗を掻きながら、また冬場は極寒の蔵の中で白い息を吐きながら、木桶の諸味に美味しい醤油になってねと、櫂を握りしめ感謝の祈りを込める歴代の蔵人たちの姿を想像した。

8代目「いかがでしたか？この蔵では、歴代の蔵人から受け継いだ再仕込み醤油の味を守りながら、また現代人のお口や食卓のニーズに合う醤油やポン酢も木桶でつくっています。この蔵にはゲストルームを併設していて、味わいの違いをテイスティングできますので、ぜひ試してみてください。」

記者「それはいいですね！ぜひ試させてください。しかし、8代目が醤油の話をしている時の表情を見ていると、本当に幸せで、楽しそうですね。」

8代目「分かりますか。本当に楽しいです。歴代の岡茂一郎が代々残してくれた大切な櫂（たすき）を私なりの思いにかけて、木桶醤油づくりのすばらしさを表現させていた

だいています。引き継いだ頃は、ご

最前さんには、あなたが蔵人になってヤマモの味か8代目で変わったねえなんて言われないうちに頼むよ。なんて、言われることもありま

また、常連さんともなると、こんな味わいの醤油にもっとならんかね。なんて言う方もいるほどでした…。今はそのすべてが、ヤマモ醤油へのエールだと感じています。そこまで気にかけて応援してくださる方こそ、岡茂一郎商店にとって、醤油蔵に住み着いてくれる微生物と同じくらい、有り難くて大切な宝であると日々の感謝を忘れません。」

改めて出雲人として、再仕込み醤油（さしみ醤油）の旨さを心に浸透させ、ヤマモ醤油の暖簾の味わいを堪能する取材となった。かつて先代たちもそうであったように、この平田木綿街道の地で岡茂一郎商店は、山ほどのお陰さまのご縁に支えられ、また、8代目の醤油づくりへの情熱によって…、この先もヤマモ醤油の暖簾の味わいを、どこまでも豊潤なものに変え続けていくことだろう。



軒先きの平田一式飾り



岡茂一郎商店