

給食の“おいしい”をつくる人

生産者さんに会いに行ってみた



山口信太郎商店

2年間じっくり育てる、昔ながらの醤油づくり

北条の山口信太郎商店では、創業以来受け継がれてきた製法で、四代目が醤油づくりを続けています。大豆・小麦・塩を原料に、まずは麴をつくり、塩水と合わせて「もろみ」を仕込みます。その後は木桶で約2年間じっくり熟成させ、時間をかけて深い味わいを育てます。自然の力を生かした製法のため、温度管理や麴づくりには細やかな気配りが欠かせません。ゆっくりと発酵・熟成を重ねることで、この蔵ならではの豊かな風味が生まれています。

伝統の味を、これからも未来へ



地域では数少ない醸造元として学校給食にも醤油を届けてくださっています。東日本大震災による被害を乗り越え、現在まで伝統の味が守られています。

あとがき

長い時間をかけて受け継いできた製法のもと、一つ一つの工程に多くの手間と工夫を重ねて醤油づくりに取り組まれていることが伝わりました。給食を通して、地域の食材や生産者さんの思いを子どもたちに伝え、感謝の気持ちを育んでいきたいと思います。
〔筑波学校給食センター 管理栄養士〕

手間が育む美味しさ

醤油づくりで最も気を遣うのは麴づくりです。約30℃の高湿度の麴室で2日間かけて育てる間には、固まった麴をほぐす「手入れ」を行い、菌が元気に育つ環境を整えます。作業は決して楽ではありませんが、「手をかけた分だけ、おいしい醤油になる」という思いが、一本一本に込められていました。

