

語り手

橋本

博和

さん

はしもと

ひろかず



味噌・糀・甘酒・製造卸
橋屋商店

姫路市吉田町で江戸時代から続く橋屋の店主。昔ながらの手作り味噌をはじめ、麴や甘酒の製造販売を営む。正確な創業はわからないものの、池田輝政に伴って姫路入りした商家と思われる。昭和二十四年二月九日生まれ。

買いに来るのは、うちのお味噌がおいしい思ての人口に合わん思ての人は、寄りつかんだけのことです

味噌と糀の橋屋

吉田町の橋屋、橋本博和（はしもとひろかず）いいいます。

味噌屋というてますけど、味噌と糀を扱ってます。糀をやっているので、甘酒もですね。

生まれも育ちもこの姫路の住所（姫路市吉田町二十）から変わったことありません。店も住まいも一緒に妻と二人で住んでいますし、商売も一緒にしています。ちょっと敷地が広いんで、東の端に店があつて西の端に息子の家があります。

お寺さんに残る元禄年間（*1）の資料に橋屋の名前があるのですが、ずっと襲名相続していたから何代目かって聞かれてもわからないんです。当主がずっと橋屋善助なんで、何代目かが数えられません。僕のおじいさんも善助。襲名したのは大正時代で、戦前の旧民法では襲名相続ができたようですけども、今はしようと思えばできるんでしょうが大層すぎてしてないです。

僕がお店を継いだのは高校三年生の時で、父親が心臓麻痺であつちゅう間に亡くなって。寝付いていたとかでなく突然。収入がなくなるので店を継がなしょーなって。僕は機械や電気が好きやったから、あっちの方に進みたいというのが希望やったんです。将来、店を継ぐとか考えてなくて、できたらしたくない方やった。

店継いで商売を大きくしたら、設備制作工場を作れるんやないか、という夢もあつたんです。勤めていたら自由に機械いじれないですけど、自分で買った設備でしたら自分で自由にいじれる。仕事になるかどうかは別ですけども。でも、商売がへたくそで、仕事自体がそれだけ大きくならず機会もなかったもんで、さっぱり意味なくて。

注釈

*1

元禄年間とは一六八八年

く一七〇四年

店を継いだ時の苦労ですか？ いやあ、そうでもないですけども。うちは、生まれた時からしている商売やから。ゼロから始める人は苦労があるんかも知れんですけど、小さな商売で住居と職場がおんなじ家の子にとっては、当たり前前の普通のことみたいになっているんで、苦労ってほどのことはわからんのです。

幼い頃から遊び場も仕事場なんで、見ていたし手伝わされてたから。教えてもらうのは、ここいってこだけ。だいたいの工程とか動作というのは分かるし、作業の名前も道具の名前も分かっている。基本的なことは自然に頭の中入っていますから、出来上がりがええか悪いかは別にして、すぐにできるん違いますかね。代々続いている店やからいうほど、知っている必要はないと思うんです。

息子と娘がいますけど、今は違う仕事をしています。違うこととしても家の子は継げるみたいです。急きよ継がされた僕が、ちゃんと格好がついてますから。うちの子どもも、僕がおらんようになって、明日からせえゆうてもできると思っています。家内の助言があったら。僕と家内とが一緒に死んでもたら、できんかもわからんですけども、どっちかが生きとったらスツとできるはずですよ。まあ子どもがするかどうかは、わからんですけど、継ごうと思たら継いだらええし、どちらでもええっていう形にはしてあるんです。

町の歴史、店の歴史

吉田町ゆうのは池田輝政さんの前任地・三河の吉田城（愛知県豊橋市）から付いてきた商人が集まった町といわれています。吉田城下の侍町を吉田、町人町を豊橋ってゆうてたんです。明治になってひとつの市になるときに、吉田か豊橋かを住民投票して豊橋市になったんやといわれています。全く逆のパターンが福岡と博多で、侍町の福岡が勝って福岡市になりました。

豊橋の郷土研究家の方が来られておっしゃるんでは、豊橋出の商人は橋をつけるんやうて。うちは橋屋で橋が付いています。名前も橋本にしとんは明治になってからで、元々橋屋だけで。まあ郷土研究家の方は、豊橋に縁のある人を探しよってんですから、よけにそういう風に見つけたただけかもわからんですけどね。ほんまは分からへんです。

うちが檀家になってる妙立寺というお寺さんですが、元々姫路には無かったお寺で、宗派も無いんです。池田輝政さんの右筆として付いて来られた住職さんで、侍なら屋敷もらうんですけど、坊さんやお寺をもらったんです。もう一軒、お弟子さんが付いて来て末寺（まつでら）ゆうんですか、そこだけが姫路で同じ宗派ゆうふうに聞いています。郷土研究家の方も豊橋に同じ寺があったと、おっしゃっていました。

侍しか檀家にせえなんだお寺さんらしくて、侍ばかりやお寺の行事で接待する女手が集まらへんかったらしいです。侍の奥さんは、みな女中さんがいる人ばかりなんで。元禄年間に、女手が欲しいと檀家に相談して組み入れた町家が、うちの家・橋屋と三宅屋さん、平野屋さんやと記録に残っているそうです。吉田町のもんばかりが優先的に組み込まれたんじゃないかと思えます。活字では確認してないですけども、その時にはもう吉田町の橋屋ということみたいです。豊橋の郷土研究家の方も「吉田町で妙立寺の檀家やから豊橋から付いてきた方じゃないですか」と言うてんですけど、書き付けも何も無いですから、ホンマのことは分からんです。

三宅屋さんは、最初何しよったんかは分からんですけども、造り酒屋さんでしたね。灘菊さんってあるでしょ。川石さんが灘菊を買われるまでは、三宅屋さんがされて。三宅屋さんは無くなるまで龍野町に居てたんですけども、酒造免許の住所は吉田町になってたど、川石さんがおっしゃってました。

平野屋さんは、昔は棒屋さんで棒ばかり扱う商売しよったんです。棒というのは、槍の柄や天秤棒とか秤の棒など、硬い棒ばかり扱う商売が昔はあったみたいで。今は全然

消費が無いですから、他の商売にしてはると思うんです。

当時の橋屋の業態は、なんもわからへんですね。いつから糶屋になったのかもわからへんです。江戸末期の“糶米受け払い帳”という書類が残ってますから、味噌糶屋をしていたようですが、最初からしていたかは分かりません。

明治十七（一八八四）年に発行された冊子が残ってるんです。古い細長い冊子で昔の商店会か店屋さんが、宣伝用に作ったんかもわかりません。そこに、今の橋屋の建物が書いてありますから、その時には今の店があったんですね。それ以前のことになると、ちょっと証拠がないですけど。書き付けとかは一部残っているんです。みんなミミズがほうたよな字で。一度、市役所の市史編集室の方が持って帰られて、たぶん読まれていると思うんです。私ら恥ずかしい話なんですけども読めへんのですわ。ええようにいいますと、達筆すぎるゆうんですか。

建物も築何年かはわからへんです。店の部分は江戸時代のものやと思います。分からないくらい古いんもあるし、新しい部分もあるしみたいな感じですね。仕込蔵とかは古い建物です。建て直そうかという話もあったんやけど、菌が落ちてきた“住み付きの菌”という話も聞きますので、古い蔵は置いたんです。鉄の建物は、じきに下から錆びてくるので、まあこのままの方が賢いやろかと置いています。

井戸水も昔から使っています。昔ながらの環境のまま作り続けているゆうんに近いですね。

戦時中でも味噌屋はよかつたんです

戦災の時、吉田町は東半分が焼けてしまって、西側半分が焼け残っています。川沿いは戦災にあっているんですけど、うちは燃えずに残れたんですよ。



当時、お味噌は重要な基礎食品で、塩とか米とか物の無いな優先的に配給をもらえて、戦中戦後はよかったです。今は味噌ゆうたら市場価値が低いですけど、米と味噌と醤油ゆうんが食品のメインだった時代ですから、優先的に配給が有ったみたいですね。戦後、味噌の製造をやめても、もしなんかあった時にすぐ始めて権利をもらおうと思て、免許だけは置いてた店があつたくらいです。

世間では、売りたいくても物が無くて作れなかつたという話を聞きますけど、普通の商売とは感覚がちよつと違いますね。ですから、お味噌用の配給をちよびつと食べていたんでしょね。公に認められていたんか、わからんですけども、食べ物に苦労してないです。芋のツルを食べたとかゆう話を聞きますけど、そういうのはなかつたみたいです。戦争中の一番物の無い時分は、タダでも働きにくる人がおつたと同業者の人がゆうてました。こぼれた米を集めて帰つて、洗つて食べるゆうて。そういう時代もあつたようです。

戦争の時に統制組合ができて、醤油屋と味噌屋に分けられたんです。昔は、醤油も味噌も、設備は一緒なんで同じ所が作つてたんが、配給の米とか麦の割り当ての都合上なのか効率の問題なのかもよーわからんですけども、醤油屋と味噌屋に分けられたんです。

田舎の方は、近所に醤油屋さん味噌屋さんがひつついてないから、分けるほどでもなかつたんですけど、町部では分けて醤油は醤油屋さん、味噌は味噌屋さんになつてもたんです。その時は、家の中ではあせつたゆんですか、どっちをもらうとかで葛藤があつたみたいです。うちは、醤油の部分を取りあげられて、味噌の部分が残つた。まあ、そのおかげで米には苦労せえへんなかつたわけですから、ええ事もあつたんですけどね。

ただ、物が無くなつてきたら妙な原料をもらつたようです。白糠（しろぬか）ゆうて、酒屋さんなんか米を精米しますね。それをさらに何分割りとかしますと、白いヌカがでます。それで糨を作れと、言われたこともあるみたいです。白糠は、熱湯を転がしたらプツツと小さな固まりになるみたいで、それを蒸して作るらしいです。僕はしたことないですか

ら、そのコツは全然分からんですし、よーせんですけども。話が残っているいうことは、良いものはできづらかったんやろね。糀も作りづらかったんちゃいますか。

それと、大豆が脱脂大豆になってたですね。脱脂大豆ってね、大豆絞ったら油が採れます。その“油かすの大豆”を配給で強制的に抱き合わせたんですね。たぶん、白糠も抱き合わせやなかったんやないかと思うんです。蒸す大豆の下に脱脂大豆を敷いて、下に沈む油を吸収さす形では使いよったみたいですけどね。

まあ使いにいくから皆すぐに使わんようになったんですけど。配給が無くなった後も僕の子どもの頃にちよっとだけ、ホンマの短い時間だけ強制的に割り当てがあって使ってたみたいですけども。

お醤油屋さんの場合は、後で油抜きをせんなんかから最初から混ぜといた方が油抜きせえでええとかゆうて、しよってのともあったと聞きます。

米に灰をかけたら米の花が咲くんです

うちの商品は味噌と糀と甘酒が主で、販売先は量的には個人さんより、企業さんになります。店自体の販売力がないですから、やっぱり問屋さん通してという形になりますね。近所の方も来られますけど、糀の場合は企業として成り立たつほど売れないです。

お味噌はあんまり外には出してないです。うちの店がメインみたいになるんで、地元のお客さんが多いですね。業界としては、大手さんができはってしますから、スーパーさんにはなかなか並ばんです。料理屋さんとか食堂さんがメインなんで調理師さんとか、家庭用で素人さんゆう形になっていきますね。

“コウジ”には二種類の漢字があります。米に花と書いた“糀”と麦偏に菊って字を書いた“麴”ですね。米に花が日本製の糀で、米にコウジ菌をつけて発酵させたものなんで

す。日本の造語です。いつからあったかは知らんですけど、中国語には無いみたいです。中国では麦偏に菊の麴です。菊という字は真ん中に米が入ってますから、米を包むというんですか。この字は醤油用のコウジを指しているんじゃないかなど。

麦を煎って挽き割りにして、その上で蒸した大豆を“転がす”ゆうんですけどまわりに麦の粉をまぶしてコウジ菌をつけて発酵させるのが醤油麴なんです。挽き割りにした麦の中には、最初から“もやし”ゆうてコウジ菌をいれて、それをまわりに付けるゆう形にします。“もやし”というのは“種麴”のことで、発酵するとき熱くなりますので“燃えてくる”から“もやし”“種もやし”というんだと思います。

コウジ菌はもともと空気中において、どないして取るか極端にいいますと、ご飯を炊いて置いてくと“コウジカビ”やいろんなカビがいっぱい付きます。糶を扱っているもんが見たら“コウジカビ”らしいものが分かって、プイッととって横へ置いてく。今度は蒸した米に“コウジカビ”をつけて草木の灰をまぶしとくんです。草木の灰には殺菌作用があった“コウジカビ”だけが効かないんです。一回くらいでは他のカビも少し入ってくるので、四、五回繰り返すと“コウジカビ”だけになるといわれています。

花咲かじいさんの話は、枯れ木に灰かけたら花が咲きますけど、米に灰をかけたら米の花、糶の花が咲くんです。灰は、ツバキの葉っぱの灰が殺菌作用が強うて一番ええといわれています。歴史書なんかには、京都に灰を売る商売があったゆうて書いてありますね。普通の人は火鉢に入れるような灰やないかとよってですけども、僕らの業者ではコウジ用の灰を売ってたん違うかなど、いう説があるんです。

ようするに醸造業者はツバキの灰が欲しいんですけども、ツバキの木がないところでは出来ない。わざわざツバキの灰を作ってたしたら商売になるん違うかなど思うんですけどね。

家庭用の火鉢に入れる灰なんかは、とんどしてそこの枯れ木燃やしたらいっぱい出ますから、別に買う必要もないし売り歩くだけの人件費がでると思えへんですから、醸

造用の灰じゃなかったんかなという説なんです。

今では、なんでツバキの灰がそんな作用をするんかというのは技術的にわかっていますから、その成分だけを取り出したもんで、してあると思うんです。灰が入っていますと味がおかしくなりますから、コウジカビを採ってそれを原菌にして米に付けて培養していつて糍にしていこうという感じなんです。実際には、種麴屋さんがあるんで僕らは正確にはわからへんです。知識だけみたいない感じになるんですけども、空気中からそういうふうにして採ります。

出来上がった糍を使ってお味噌とか酒、酢、みりんとかができます。甘酒にされる方とかも買われますね。本式に中国料理の修行をした人が使われることもあるみたいです。普通のラーメン屋さんとかやなく、ホテルとかなんかの中華料理店で使われるみたいで、たぶん昔式のみりんですわね。中国語の名前を覚えてもうたけど、ちょっと覚えてないです。ほんまの少量で、僕ら的に商売になるような量ではないんですけど使われるって聞いています。

昔は農家さんが、種もやし買って自分で作るゆう形になっていたから、糍はほとんど売れてなかったんじゃないですかね。甘酒の糍はお祭りの時は売れるけど、それ以外はあんまり売れなかったと思います。その分、種もやしはよく売れてましたけど、近頃はほとんど売れへんです。

蛇足になるけども、コウジ菌からジャスターゼ（ジアスターゼ）っていう消化酵素が採れるんですね。コウジは酵素をいっぱい持ってて、薬剤の素にも使われるんです。

ジャスターゼって消化酵素、学校で覚えたでしょ。高峰譲吉かいな。タカジアスターゼって。昔、僕らの時は社会の時間なんかで発明した話しがでてきたと思うんですけども。牛が調子悪かったら糍を食べさせたらええんやゆうて、種麴とかを農家の人がいかにきよかったですね。今はそんな人いないですよ。牛がおらへんですから。戦後のちいとまは薬

もろくないし、獣医さんもおってのわけでもないから、糶を食べさせよったみたいですね。

僕らは関わってないですけど、革屋さんが革なめすんに糶のタンパク分解酵素を利用しておられるって聞いてます。たぶん、米やなしに麦のふすま（皮）を利用して作られてるんじゃないかなと思うんですけども。麦の粉払うとふすまが出るでしょ。それにコウジ菌かけてコウジ作って、そこから取った薬剤が素やないかと思うんです。米なんかですると高こうて採算合わんですから、廃品利用っていうんですかね。

時々、そういうふう麴でちょっと実験するから売ってくれゆう方もありますね。実験程度で二度と買ってくれないですけども。

糶の天敵は納豆菌

糶造りで一番大切なことは、温度管理ですかね。醸造に使う温度ゆうのは、比較的“覚えにくい温度”なんで、昔は難しかったみたいですよ。“覚えにくい温度”ってのは、例えば百度は冬でも夏でも熱いでしょ。でも、三十度前後の温度って季節によって感じ方が違うんです。夏三十度まで冷ました米いうんは、体温より低いですから冷たく感じます。でも、冬は同じ三十度でも温いんです。井戸水もそうですね。十四度ですけど、夏は冷とうに感じますし、冬は温うに感じますね。

糶を発酵するのに蒸しをとったりする温度って、三十度から四十度をよく使うんです。今は温度計がありますから昔に比べたら苦労は少ない。肌で分かる人もおるゆうてんですが、僕はわからんですから温度計で絶えずちよっとずつチェックして、体に覚えさせておかないとダメですね。

それと糶菌の天敵が納豆菌なんで、納豆はちよっと控えておこうかと。納豆、食べます

よ。頻繁に食べるんは、あんまりいいことないですね。

納豆菌の発育温度と糀菌の発育温度が若干だけ、ずれているんです。納豆菌の方が高く、温度が上がりますと納豆菌にやられて糀が失敗する場合があります。納豆菌は空気中に飛んでますから、納豆菌の動きのぶい温度で作るのが筋ですね。

納豆菌、たち悪ろうてね。百度でも死なないんです。納豆菌の胞子が生きとんですね。百二十度殺菌しないといけないんです。逆に納豆菌を採取する場合は、百度で沸騰させた中に入れておけば生きてるのは納豆菌だけみたいな取り方するんです。僕、納豆屋やないんで聞きかじりですけども。

基本的には、糀菌も強い思うんです。今は厳密にいうと滅菌とかの技術が発達してますけど、昔はそんなもんなかったんですね。その時でもちゃんと糀というのがあったということとは、菌としては割と強い菌だと思っています。

糀を自分で作って料理しましょうっていうブームもあったけど、うまく出来てないんじゃないでしょうかね。素人の方が糀を作られるときは、設備が無いですから、温度を上げるんに苦労されるんです。冬はアカンですね。寒すぎて温度が維持できひんみたいですよ。業者では量が多いですから糀の発酵温度でもものすごく温度があがって、納豆菌の領域に入ってしまうんです。だから、温度を冷やすんが難しくなっていくんです。

橋屋の甘酒は糀の甘酒

甘酒は二種類ありまして、糀からつくる甘酒と酒粕からつくる甘酒。

糀の甘酒は、米を発酵させて甘酒を作っていくんです。ようするに甘酒の甘みというのはコウジ菌が作ったブドウ糖の甘みなんです。

お酒は、アルコール酵母菌をかけて発酵させて、ブドウ糖をアルコールにします。アル

コールを絞った酒粕にはブドウ糖がないという形にはなっとんですけども、糀菌が作ったアミノ酸系統も一緒に付いてるんで、酒の味がするんです。名目上は、アルコールは絞って取っていますけど。

酒粕の甘酒は、酒粕に甘みを補充したら同じもんやないかというのが理屈なんで、砂糖なんかで味付けされたりします。砂糖の甘みの方がブドウ糖の甘みより味が鋭くて、砂糖菓子なんかを食べられた後で糀の甘酒飲まれると、砂糖の甘みが強くてブドウ糖の甘みをあんまり感じないんです。

うちは糀屋ですから全部糀の甘酒です。甘酒づくりは、失敗すると酔いなるんです。甘酒というのは、糀とご飯とを合わせて甘酒になるんですけど、糀の発酵温度が低いと乳酸菌が動いて酔いくしてしまうんです。発酵温度が高いと糀菌の酵素類が死にますので、甘くなりません。温度が高すぎて納豆菌に冒されていたらもうダメやね。乳酸菌が死ぬ温度で糀カビや酵素類が動ける温度ですと甘くなるんです。

温度によっておいしいとか、おいしくないとか出てくるんだと思うんですね。乳酸菌さえ止めておいたら低温でも甘酒は甘くなるんです。甘酒をつくる時間は、温度によって違うんですけども、八時間から十四、十五時間あったらできると思えます。温度が高いほうが早いですね。

ちなみに甘酒をそのまま凍らされると、アイスクリームみたいになるんです。硬とうに固まらないんですね。うちでは売ってないですけども、夏でもおいしく食べられます。

味噌づくりのはなし

糀の味噌は日本だけみたいですね。中国の味噌は若干違うみたいです。まあ日本独特の物ゆうんですか。味噌という言葉も日本独特です。

中国語ではどない読むんか知りませんが「醬（しょう）」「ゆうんです。味噌は「まだ未熟成で醬になっていない」という意味で「未醬（みしょう）」ゆうて、そっからでたんやゆう話ですね。麦味噌なんかは典型的にそういうふうになると思うんです。

昔の味噌づくりは朝早かったですけど、この頃は普通です。昔は、まずお釜で湯を沸かしよったんで、蒸気がでるまでに一時間か二時間かかるんです。お風呂よりもっと多量な蒸気が出るまで炊いていましたから、ものすごく時間がかかるんですね。風呂でも三十分四十分ってかかりますよね。あれで四十度前後です。それを沸騰する百度まで炊かなならので、朝が早かったです。

それと、夜も明るいうちに終わりたいから朝早うにかかっておくというのが筋で。今は電気があるから別に時間を後ろにずらすのが前にずらすのが同じになりますね。

うちところはパートさんばかりなんですけども、居ての時間にできるだけ仕事がかたまる時間帯にしていけないと。昔でしたら朝早うにある程度自分で家の仕事しといて、配達に行くって感じになったんでしょうけどね。

味噌の大豆は、ちょっとだけ難しいんです。使える大豆と使えん大豆がハッキリしとんです。今、大豆の消費が中国でも増えだしたから、アメリカが中国にあわせて作るゆうて。同業者が怒りよったです。

お醤油やお豆腐は、まあどんな大豆でもできるんですけど、味噌の場合は目の黒い大豆はアカンのです。黒い粒がポンポンと入るんで、買われる方からすると「ゴミが入っている」と言って苦情が来るんです。味のことやなしに。小さいんですけどホコリが入っているみたいになりますから、大豆にはうるさいんです。白目の大豆を指定することになるから、比較的高いんですよ。

お味噌を仕込む時期ですか？ 営業的に成り立たへんので年がら年中仕込んでいます。寒い時は、ちょっと熱の加わるところに置いて熟成さすいう形にはなるんですけども。

ただねえ。温度をあげると燃料代がいるんですわ。夏にできるだけ仕込んで、補充的に温蔵していく形にはなっているんですけどもね。

場所によっては、桜味噌ゆうて桜の花が咲く頃がええ言う所があったですね。まあご家庭で作られるとこだったと思いますけど。気温が高いですから、麴が作りやすいんです。

昔は、寒の味噌よったですけどね。寒に仕込みますと発酵しすぎて色が真っ黒になってもて、今は売れへんのんです。色の白い味噌が流行ですので、ダメですね。若い人にはあんまり好みやないんでしょうかね。ですから途中で冷蔵庫入れて発酵を止めてまわんとアカンわけなんです。

お味噌は、みな色が付くんですよ。白味噌も置いといたら真っ赤になります。日が立つと表面が酸化して、褐変現象ゆうて褐色になっていくんです。赤だしみたいに真っ黒ですけど、味は醤油みたいな風味になってしまいますね。

うちは、だいたい六月七月ぐらいに仕込みます。理想でいうと十月に入るくらいに熟成が終わるように。その方が、冷蔵庫に入れなくても持つ時間が長いんです。保存時期が冬なら、外が冷蔵庫のようになりますから置いといても着色が進まんし。

五月に仕込んだお味噌を冷蔵庫入れとったら着色は止まっとんでも、営業的には冷蔵庫の量がばかにならんようになってきて。逆に熱を加えて熟成を早めても、経費がかかってくるんですね。ですから、うちは六月七月に集中的に仕込んで、後はちよつと不足を足していくゆう形になりますね。色を一定にするいうんは、ごっつい難しいです。

二年味噌や三年味噌ってありますけども、姫路近辺ですると真っ黒。本式の三年味噌って、みな真っ黒でお醤油とたいして変わらん色してますね。北海道やあのへんで作ったやつは色が白いです。

地域によっては、長いこと置いて真っ黒になったお味噌で漬物をつけるていうところもあります。漬物床にするゆうんですか、中に野菜を漬け込んでいって、味噌の味をつけるい

うんがありましたですね。

味も流行いうんですか、好みがあるので。若いお味噌が好きな人もあるし、ひねたお味噌が好きな人もあるんです。調理人さんは案外ひねたお味噌が好きですね。素人の奥様方は白いお味噌が好きです。お味噌に色が付いてきて味が変わって行くのも、季節感なのかもわからんですけどもね。

減塩味噌というのは規格がないんです

お味噌に辛いお味噌とか甘いお味噌があります。甘いのがウリの白味噌は話が別なんですけども、普通のお味噌でも塩分濃度が違うお味噌があります。

四、五人の主婦の方に、同じ味噌でお味噌汁を作っていたくします。そしたら作った方によって、皆塩分濃度がバラバラなんです。でも、一人の人に違う塩分濃度のお味噌を渡して、お味噌汁を作ってもらうと塩分濃度は皆一緒になるんです。作られる方が塩分で口に合わされるんですね。だから一割減塩したようなお味噌は、一割余分に使われているだけなんです。そのところを気をつけないと、減塩味噌を使われても結局同じ事をされているんじゃないかと僕は思います。

辛いのがおいしいと思う時代もあったですし、昔は塩分ゆうたら漬物かお味噌汁しかとるもんがなかったですけども、今はお菓子にでも全部に塩がはいっているから何からでも塩分取れます。塩がゼロのお菓子なんかないでしょ。昔の感覚でいると塩分の取り過ぎになるんじゃないかと思うんです。

スーパーさんの商品なんかでも、この頃は甘い塩の方がいいんですね。なんでかといいますと、甘い方がガツガツ食べられるんで、消費量が全然違うんです。塩からい塩昆布とか梅干しとかは、ちょっとずつ使うんで商売としての量は売れないんです。そっちの方が

好みにおうても。

塩分が少ないとお味噌もようけ使うようになります。で、辛いですとちょびっとずつになりまますから長持ちします。でも、減塩味噌というのは規格がないですから、自分とお味噌と比べて減塩いう比較だけのことで、同業組合では気をつけてくれとか言います。自分とこのどのお味噌と比べて減塩になっているというのは表示せなあかんし、よそのメーカーでもっと低いのが標準として出してあったら減塩にはひとつもなっていないです。もう減塩味噌自体がないというか、全体的に塩分濃度が下がっているんじゃないかと思っんです。

たぶん商売している者にとっては減塩味噌の方が、うまみがあるんですね。僕がさっきゆうたように、塩分引く方が絶対消費が上がりますから。減塩、減塩いいながら、ようけ塩分取らされているのかも知れませんが、それと、色の黒いお味噌は、同じ塩分濃度やっても辛く感じるって人が多いです。逆にいうと、塩分調整する必要がある人は、色のものすごく付いたお味噌で薄く作った方が、案外塩分を減らせるかもわからないですね。まあ好みに合うかどうかはわからないですけども。

手作り味噌の良さって

大手さんの作る商品と手作り味噌は違うと、みなさんそうおっしゃるんですけど、僕らはあんまりわからないんです。なんでいうたら、大手さんののをスーパーで買わへんですから。人さんの方がその点はわかっておられると思うんですけども。

手作りの良さですか？ どうでしょうかね。全国の味噌組合では、手作りゆうのは“糀ぶた”の上で作った糀を使ったお味噌を手作り表示にしようと言ってます。うちは全部“糀ぶた”の上で作っているんで、みな“手作り”と表示をしてもかまへんゆうかたちになり

ます。良さがどこやといわれたら、ちょっと私らわからへんのですけどねえ。まあいろいろ、みなゆうてんですけども。

僕の考えとしては、うちの店にお味噌を買いに来ての人は、うちのお味噌がおいしい思て買いに来られて、うちのお味噌が口に合わんと思もての人は、はなから寄りつかれない。ですから、うちに来られる方はみな、うちのお味噌をおいしいおっしゃる。それを「うちのんはええんや」と取り間違えたら商売として成り立たんようになるやないかと僕は思とんや。できるだけ多くの人においしいとおっしゃって頂くような商品を考えてというのが商売としての筋。どんな商品、どんな材料で作っても「これがおいしい」と思われる方は、必ずいらっしゃるもんで、その人が少数派に属してしまったら、商売としてはなかなかうまいこといかないし、多数派に思っていたらよく売れるいう形じゃないかなとも思うんですけどね。

どの商売していても、食堂しておられても、飲食店しておられても、その見極めが難しくなってくるんやないかと思うんです。

全ての人に気に入られようというのは、なかなかできることではないです。できるだけ多くの人に合わす作戦として使うのが、いろんな調味料やと、なんかの本で読んだことがあります。調味料をいっぱい使うと好き嫌いがだんだん少なくなつて、この部分はこっちの人、あの部分はあっちの人ゆうふうに出ていくんじゃないかと、調理人さんがおっしゃてたのを聞いたか、書いてあるのを見た覚えがあります。家庭用料理ですと家族に合う料理を作ったらいから、調味料使わなくてもおいしい料理が作れます。

一般の人と味噌づくりの体験とかもさしてもうてます。スロー(*2)さんでもさしてもらったことありますし、生協さんでもしてますし、小学校のあすなる教室でやったこともあります。喜ばれているかどうかはわからんですけども、おいしかったゆうてりピーターも多いんですよ。

*2 注釈

特定非営利活動法人
スローソサエティ協会



聞き手

塚本 隆司 さん

姫路市在住。旅好きが高じて脱サラし、歴史と旅を中心に執筆。方向音痴ゆえ、旅先で迷い、人生までも迷っている。

語り手の心と言葉を文字にする聞き書きは、読み手に正しく届けることの難しさを感じました。ただ、論文などは違う表現方法は新しい発見で、今後の活動に役立てたいと強く感じています。