

2017年7月5日 午後1時過ぎ

## 朝倉郡東峰村

その日、正午前から降り出した雨は徐々に強まり、午後1時過ぎには土砂降りとなっていた。当時、妊娠8ヶ月の井上桂子さんは、以前から楽しみにしていた先生に会うべく、自らが運転する四輪駆動車で山を降り、東峰村から福岡市内へと向かおうとしていた。谷あいを通る県道52号線には、所々水が流れ込んでいたものの、四駆の性能を駆使し辛うじて前進。水嵩が増え濁流と化した県道脇の赤谷川を横目に進みながら四駆を進めていった。

数分後、桂子さんの目の前には、茶色い泥流で完全に冠水した県道が現れた。「どうしよう…。進む事も戻る事も困難となった桂子さんはその場で立ち尽くした。携帯で夫に状況を伝えた所「進むか、戻るか。止まるな!」と言われ、桂子さんは意を決して進む事にした。泥流で冠水した県道52号線を祈るような気持ちで進み始めた。

同じ頃、夫で有限会社カネダイ社長の井上宗久（むねひさ）さんは福岡市内からの帰りで土砂降りの雨に遭遇していた。カーラジオから流れる緊急ニュースは、午後1時30分に、朝倉市及び東峰村に大雨洪水特別警報が発令された事を伝えていた。

午後2時頃、宗久さんの携帯が鳴った。「水が入ってきますよ!」という従業員からの悲痛な知らせ。宗久さんはすぐに味噌蔵に帰るべくハンドルを切った。ところが、日常通っている県道52号線はすでに通行困難な状況。宗久さんは迂回路を進んだ。普段は地元の人でも通らない、車一台がやっと通れるような

林道である。ただでさえ薄暗い林道が豪雨の影響で更に暗い。加えてフロントガラスを激しく叩く大粒の雨で視界は極めて悪かった。運転席という狭い空間で、規則正しいワイパーの音が、より緊張感を増す。時折、雷鳴が響く中、いつ山崩れが起きてもおかしくない状況下で宗久さんは先を急いだ。

## 麴を作って130年

井上宗久さん（42歳）から遡る事6代前、幕末の時代に井上家は現在の東峰村に居を構えた。東峰村はその面積の約86%が山林であり、標高500m～900mの急峻な山が迫り、その谷間に宝珠山川と大肥川が流れている。冬は積雪があり、夏は涼しい。その東峰村（当時は宝珠山村）で、当初は酒造業を生業としていたそうだが、その後、宗久さんの曾祖父にあたる良吉さんが大正時代に醤油作りを始めた。酒造り当時から、麴を作ってきた技術に応用し醤油作りをチャレンジしたのだ。それを継いだのが祖父のさとし（耳偏に祭）さんである。戦後、全国の醤油の消費量は伸び出した。そのような環境下、昭和23年に有限会社カネダイとして法人化し、本格的に醤油醸造会社として成長を続けていた。

味噌作りを始めたのは、宗久さんの父、邦康さんである。昭和21年生まれの本邦康さんは東京の大学を卒業後、そのまま東京で弁護士になるための勉強を続けていた。ところが母（宗久さんの祖母）の急逝に伴い実家に戻り、そのままカネダイの後継者として仕事を手伝うようになった。

昭和40年代当時、醤油の消費量は鈍化していた。

加えて福岡県は醤油醸造所が多く競争が激しい事もあり、カネダイの醤油も苦戦を強いられていた。そんな中、邦康さんは味噌作りをチャレンジ。大正時代に麴作りの技術に応用し醤油を作ったように、この時も同様に麴作りの技術に応用し味噌を作り始めた。ところが、邦康さんの父であるさとし（耳偏に祭）さんはそれを認めなかった。「なん、味噌やら作りよとや! 醤油を売れ!」。邦康さんが作った味噌は何度も廃棄された。それでもめげず、かろうじて味噌麴を地元スーパーなどに卸していった。ただ、同業者との価格競争が激しく、利益率は極めて低い。先行きは不透明であった。邦康さんは独自の販売方法を模索していた。

## ハンドメイド味噌セットの誕生

ある日、邦康さんは福岡市内の喫茶店で、とある主婦から声をかけられた。話を聞くと米国製食品保存容器メーカーの販売員であった。米国で生まれた、このプラスチック製の密閉容器は高級で、店舗販売されず人づての販売が主であった。その主婦は味噌作りワークショップを開催したいと提案してきた。それによって、自宅で作る手作り味噌の文化を促進し、加えてこの食品保存容器の販売にも繋げたいというものだった。邦康さんはこれに共感し、早速、味噌作りセットの開発に取り組んだ。そうしてできたのが「10分でできるハンドメイド味噌セット」であった。昭和50年代半ばの頃だった。

味噌作りワークショップは至る所で開催された。特に東京や大阪などの大都市での開催が多く、ハンドメイド味噌セットの注文も大都市からの注文が多かった。邦康さんは二つの工夫を実践した。一つ目は配送。当時は通販という購買形態がまだまだ確立しておらず宅配便もそれほど充実していない。独自に運送会社と契約し、できるだけ早く届ける体制を作っていた。二つ目は電話番号。当時、FAXは家庭に普及しておらず注文はもっぱら電話である。フリーダイヤルもまだ無い。遠距離電話の通話料がバカ高い時代である。東京や大阪から福岡の片田舎に電話し易いよう、03と06の電話番号を取得し、その番号から転送させる事でお客さんの電話料金負担を軽減した。この地道な工夫によりハンドメイド味噌セットは「おみその学校」という商品名に生まれ変わり、少しずつファンを増やしていった。

## 本格的な味噌作り

手作り味噌セット「おみその学校」の販売によって、お客さんに直接販売する手法を確立した邦康さんは、本格的な味噌作りに舵を切った。昭和60年頃の事である。味噌の原料は、大豆、塩、麴、水である。海外産大豆を使い、麴の分量を少なくすれば原価が下がり安い味噌を作れる。しかし邦康さんはそうしなかった。カネダイの味噌は麴をふんだんに使う。製品名が「元気なこうじくん」というくらいだ。一般的な味噌の倍ほどの麴を使っている。麴の分量を多くする事はそれだけ原価が高くなるが、麴が多い事によって発酵の力が強まり、より旨味、甘味、風味が増すという。例えて言うなら「味噌に甘酒を加えたようなもの」だそう

だ。加えて、加熱殺菌をしない生味噌タイプである。この事によって購入後も発酵が続き、麴の力を最大まで引き出し熟成させる事ができる。「これまで食べた味噌と全く違う!」「子供がこの味噌じゃなきゃダメだと言うんです!」といった多数の声が寄せられた。しかし一方で、当初は、味噌を漉した後に出る麴粒の多さにクレームが入る事もあった。その都度、電話口で麴の効用について丁寧に説明する事でカネダイのこだわりを伝えていったという。元々、手作り味噌は、熟成期間を自分好みで調整できるのが魅力だ。味噌作りセット「おみその学校」で自分好みの味噌を作ってもらったように、製品化した味噌「元気なこうじくん」も自分好みの味噌に出来る事でファンを増やしていった。昭和から平成にかけて時代が移り変わる中でもカネダイの味噌は多くの人に支持され、販売は順調に拡大を続けた。

## 7代目の憂鬱

昭和51年10月29日、宗久さんは井上家の長男として生を受けた。奇しくも父、邦康さんと30歳違いの同じ誕生日であった。幼少期は家族だけでなく味噌蔵の従業員さんにも可愛がられ、多くの人の愛情を受けて育った。「我が家の味噌、醤油は美味しかったです!」。麴いっぱい味噌を毎日食べ、健康に育った宗久少年は大学進学で東京に出た。6年程の東京生活の後、福岡に戻り、地元の酒蔵に就職。住み込みの修行生活の後、カネダイの跡取りとして戻って来た。

その頃は、邦康さんの強いリーダーシップの下、カネダイ自身も順調に業績を伸ばしていた。24時間365日、仕事の事を考えている邦康さんは、夕食時にも仕

事の話をした。時には宗久さんに対し叱咤激励する事もあったという。ところが、若い宗久さんにはそれが愛のムチとわかっていながらも苦痛であったという。極力、邦康さんと顔を合わせないよう、仕事が終わると夜な夜な遊びに出ていた。「当時は夜遊びして夜更かしばかりしよったです」。「始業時間のギリギリ10分前に辛うじて出社するような怠惰な生活を送っていましたね」。「ある日、夜遊びして朝4時頃帰宅したら、すでに親父が起きて仕事をしよったんです。そんな時はさすがにビビりました」。その宗久さんの意識を変えるきっかけとなったのが桂子さんと結婚であった。



farmer's inside story and delicious food world



farmer's inside story and delicious food world



## 特集 味噌

井上宗久  
文：梶原圭三  
写真：井上竜一