

“100年の酵母”

築100年を超える蔵から醸し出される空気感をどう伝えようか。糸島市にある「北伊醤油」の蔵に初めて立ち入る際、私の頭の中は雑念だらけだった。テレビやインターネットでしか見た事がない古い蔵のイメージを想像しながら、その想像との差を埋め、どう表現するかで頭はいっぱいになっていた。6代目当主の山上弘司さん(41歳)が重厚な蔵の扉を開けるまでは。

「ギギッ、ガラッ、ガガー」。

天井の高い、薄暗い蔵に小窓からわずかな光が差し込んでいる。「失礼します」。思わず口に出た言葉と同時に、私は一礼していた。「ふーっ」と息を吐き、一歩中に入る。その瞬間「ふわっ」と、えも言われぬ香りが鼻腔をくすぐった。醤油の香りだ。しかし、知っている醤油の香りとは何か違う。しかも、醤油の香りだけではない。なんだか懐かしい香りがする。

「この既視感は一休なんなのか」。一瞬、そんな言葉が頭をよぎった。薄暗い蔵の中をじっと見回す。天井を支える、太くて立派な梁が私を見下ろしている。しかし、いくらか見回しても初めて見る光景だ。みなさんも経験はないだろうか。夢の中で見た光景が現実起こったような錯覚を。頭の中の混乱をよそに、嗅覚は懐かしさを堪能していた。

「蔵つきの酵母がうようよいますよ」。まるで見えているかのように当主の弘司さんが口を開いた。蔵つき

の酵母とは、その蔵に長年住み着いている微生物の事で、醤油の発酵、熟成にはなくてはならない存在である。全国の多くの醤油メーカーは大量生産可能なタンクでの醤油製造を行っている。タンクには蔵つき酵母は生まれないうため、製造過程で酵母を添加しなければならない。

一方、北伊醤油では明治30年(1897年)の創業以来、大きな木桶を使って醤油を作っている。木桶の年齢も100歳を超え、その木桶に住みついた酵母が100年以上もの間、蔵の中で独特の生態系を作り出しているのだ。

懐かしさの源泉は、この蔵つき酵母なのだろうか。おそらく酵母の香りなど嗅いだことは今まで無い。しかし、蔵つき酵母が醸すこのえも言われぬ香りは、私が生まれるはるか昔から、我々日本人のDNAに刻み込まれた懐かしい記憶なのかもしれない。それが悠久の時を超えて私に語りかけてきた。そう解釈することで、知的に頭で考える以上に、胃的な感覚として五感が反応したのだと、すーっと腹落ちできた。

“醤油の起源”

醤油は日本の伝統的な発酵食品であり、食卓に欠かせない調味料として広く普及している。50年前に比べると1世帯あたりの醤油の年間購入量は22リットルから5リットルと4分の1以下に減少しているが、それでも我々が醤油を口にしない日は少ない。外食や中食においても調理の際の味付けや、味を整えるために頻

繁に使用されている。それだけ身近な調味料であるにも関わらず、我々はどれだけ醤油のことを知っているだろうか。

醤油の原料はたったの3つである。大豆、小麦、塩。一般的な作り方は、大豆を蒸し、小麦を炒り、そこに種麴(たねこうじ)を加え醤油麴を作る。それに塩と水を加え発酵、熟成させる。そこでできた「もろみ」から搾り出したのが生醤油である。その生醤油を火入れし、味を整えたものが醤油として出荷される。この製法を「本醸造」と呼び、日本の醤油の8割が「本醸造」である。

醤油の起源は諸説あるが、その原型は紀元前700年頃の中国・周の時代に登場する「醬:ジャン」という説が強い。醬(ジャン)とは動物や魚類の内臓、生肉、血、骨などを一緒にたたき潰し、塩や酒とともに100日ほど漬け込み、形も崩れてどろどろに発酵させたものだった。

それが、日本にも伝わり「醬:ひしお」として登場するのが西暦300年~400年頃の大和朝廷の時代。食品保存のための塩蔵品の一種にあたる塩漬発酵品として進化した。日本古来の醬(ひしお)としては4種類があり、魚や肉を使った「魚醬(うおひしお)」や「肉醬(しじひしお)」、果実・野菜・海草等を原料にした「草醬(くさひしお)」、穀物を原料とする「穀醬(こくひしお)」がある。魚醬は今の塩辛や塩魚汁(しよつる)。草醬が今の漬物、肉醬は塩辛類に、穀醬がのちの味噌、醤油に発展していったと考えられている。

“醤油の黎明”

奈良時代から平安時代にかけ、庶民の調味料は塩だけであり、塩漬け以外には味をつけて調味をするということにはなかった。一方、醬(ひしお)は上流階級の調味料とされ、寺院や貴族だけが口に出来る贅沢な食べ物だった。

鎌倉時代中期の1249年、信州の禅僧、覚信が宋に渡って修行し、1254年に帰朝して「径山寺(きんざんじ)味噌」の製法を持ち帰り伝えた。その製造過程で桶の底に溜まった液体が、今の溜(たまり)醤油に近いものだったといわれている。

室町時代に入ると、この調味料造りの伝統は主に寺院に受け継がれ、室町時代の中頃には、ほぼ現在の醤油に近いものが造られるようになった。「醤油」という文字が誕生したのもこの頃で、僧侶や貴族の日記に「シヤウユウ」、「正ユウ」といった名が出ている。

1580年代、安土桃山時代になると商工業が発展し、播磨(兵庫県)の龍野や紀州(和歌山県)の湯浅、讃岐(香川県)の小豆島などで醤油醸造業が興った。町人を中心とする貨幣経済が発達し、物資の流通も活発化、醤油も徐々に庶民に普及するようになった。そして1597年、日常用語辞典「易林本節用集(えきりんほんせつようしゅう)」に「醤油」という名称が見られ、調味料としての液状「醤油」が定着した。

“醤油の発展と普及”

1603年、徳川家康が江戸幕府を開いて以降、江戸の人口が増えるにつれ、全国各地から江戸に、多種多様な産物が運び込まれるようになる。関西で作られた醤油は樽に詰められ、船で江戸に送られた。当時、上方(関西)から江戸に向かう事を「下る」と呼んだため「下り醤油」として珍重された。

江戸時代中頃には、醤油が庶民の間でも幅広く使われるようになり、醤油醸造が本格的に手工業化された。江戸に近く江戸川・利根川の水運の便など地理的条件に恵まれた下総国(千葉県)の野田、銚子が醤油生産の中心地として発展した。

この時期以降、大豆を原料とする「溜(たまり)醤油」から大豆と小麦を使った関東の「地回り醤油(濃口醤油)」の需要が増えてきた。関西から来る「下り醤油」に対抗して、江戸庶民の嗜好に合わせて工夫を凝らし、大豆と小麦を併用する「地回り醤油」は、新鮮な「江戸前」の魚介類の調理によく合ったという。

一方、関西では現在の「うす口醤油」に近いものが誕生した。1670年頃、当時の醸造業者の発案により、醤油もろみに米を糖化した甘酒を混入して搾った、色からすく香りの良い「うす口醤油」が発明された。独自の風味が、京・大阪の上方の嗜好に合い、素材を生かす上方の食文化を作り出した。

上方(関西)の味と江戸(関東)の味の分化は江戸中期頃であり、今日まで続いている「濃味」の関東、「薄味」の関西という違いは醤油の違いによるもの大きい。

“醤油の工業化”

明治以降、西欧の科学知識が導入され、醤油の微生物学的研究が進んだ。その結果、明治中期以降には、醤油製造に種麴が使用されるようになり、醤油製造設備も原料処理、製麴(麹作り)、発酵・熟成、圧搾、火入れ、瓶詰めといった全ての工程で近代化が進んだ。

大正期以降には家業的醤油生産から会社化され、醤油醸造業の合併や企業合同による近代企業の設立によって大量生産体制に移行していった。昭和の初め頃には、原料が丸大豆から脱脂加工大豆が使われるようになり、さらに、戦後の原料不足により、本物の天然醸造醤油が次々と姿を消していった。

さらに、著しい技術革新の結果、製麴技術が人力から機械化され、もろみ管理技術の進歩によって従来は2年ないし2年半の期間を要した醤油醸造が、3ヶ月から半年の期間に短縮できるようになった。現在では北伊醤油のような一部の手づくり醤油を除いて、ほとんどの醤油が自動化された大量生産の工場で作られている。



幾年の蓄積だけが満たす共創への条件

特集

天然醸造
醤油

糸島市 北伊醤油
山上弘司
文: 梶原圭三
写真: 川上和禎