

ITUTUYA 守るものと 変えるもの

葦崎市本町通り。昔は、旧甲州街道の葦崎宿という。清水と塩尻とを結ぶ甲州街道の主要な場所として発展してきた。また、富士川水運の物資の集散地として、物流が盛んであったこの場所に、山梨ではたった二軒となってしまう醬油の醸造元「井筒屋醤油株式会社」はある。伝統を守らなければいけない使命感と、多種多様なこの時代にふさわしい商品開発に心血を注ぐ、その意味とは……。

守るもの

江戸の時代より、ここ葦崎で商売を営んできた山寺家。この地域は昔、養蚕が盛んだったこともありもともと井筒屋も製糸を本業にしていた。醤油・味噌は、副業という立場に位置づけられていたのだ。その後、養蚕が衰退していく中、副業を本格的に取り組んでいこうと、昭和5年「井筒屋醤油」として再出発を図ったのであった。

その当時、醤油・味噌の製造元は県内で約60軒ほどあったそうだ。現在醤油の醸造元はたった2軒。「効率を考へても醤油は利益が出ないので、辞めていったのも無理はない」と4代目の山寺英一郎社長は言う。それでも続けてきた理由は、伝統を守り後世に繋げていくという使命感と、二度と同じものは造れないおもしろさがあるから。その年の天候も気温も湿度も、すべて醤油・味噌造りに左右され、同じ風味を再現することは不可能だという。その難しさが醤油・味噌造りの醍醐味なのだ。

年月を重ね、今なおこの場所に在る井筒屋醤油。店構えはもちろん、時折、八ヶ岳おろしが吹き込んでくる工場も昔のままである。年季の入った開放式タンクや、味噌樽もだいぶ古くなってきた。機械化されている部分も、もちろんあるが、それでも「人の手」を入れることは譲らない。長年培ってきた経験や技術、そしてぬくもりが最後の味の決め手になるからだ。井筒屋醤油のおいしさの秘密はここにあるのかもしれない。



井筒屋醤油

継統・伝承

鶴は千年・亀は万年になぞらえ、「永く続きますように」と想いを託した亀甲と、山寺社長の祖父である先々代の「源太郎」の「源」の字を入れたキョーゲン醤油のマーク。味噌には、井筒の井を象った井筒味噌のマークがある。

変わるもの

いつまでも色褪せない佇まい。長い年月をかけて造りだしてきた「井筒屋醤油」というブランド。歴史を刻んできた商品。どれも大切にしてきたものだ。それでも大手には敵わない。「地方の小さな醸造元が生き残るには、地元だからこそ出来る特色を活かそうと時代のニーズに合った商品開発をしました」と山寺社長は言う。自社醸造の製品は、すべて国産にこだわる。中には、「山梨県認証の甲州味噌」のように山梨県産大豆のみを使用しないと製造許可が下りないものもあるそうだ。代々受け継がれ、こだわり続けてきた商品は、大量生産できない。県外での販売はイベント等が中心となってしまう。(オンラインショップはあり)

2017年。井筒屋醤油は、新たな挑戦を始めた。原材料である大豆は北杜市産を、味噌の米麹には葦崎市産の「コシヒカリ」を使用した。醤油造りの小麦にはやはり葦崎市産の「ゆめかおり」を使用した

のだ。地域ブランドの商品をつくり、もっともっと葦崎市、北杜市をアピールしたいという想い。賛同してくれた仲間の協力が山寺社長を後押ししてくれた。

大村智先生の一期一会にあやかり、「一味一会」と名付けられた醤油と味噌。味噌は、友情の輪で実現できたから「輪」。醤油は、醸造の灯を消してはいけないという強い意志から「醸」とした。

激動の中、試行錯誤を重ねながら新しい試みや変化にも取り組んだ。時代が移り変わろうと、風を感じじ雨音を聴き、道行く子供たちの笑い声を聞きながら井筒屋の醤油と味噌は熟成してきた。ずっと変わらないこの場所で、懐かしい匂いを醸している。「ここを通れば、帰って来たんだ」と匂いで感じてもらうことも地域の在り方のひとつです。と傍らにいる奥様は微笑みながら話す。そう、伝統を守ること、それは、時代を見据え新しいものを生み出すことでもありと井筒屋醤油が気付かせてくれた。

味噌樽一つには、およそ4tの味噌を寝かせている。10ヶ月ここでおいしくなるのを待つ。



しょうゆ麹と塩水を合わせた「しょうゆもろみ」はタンクの中で一年半かけて熟成していく。



葦崎市本町2-9-26

TEL:0551-22-2255 FAX:0551-23-0411

井筒屋醤油

検索