



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 07 2012年12月5日更新

株式会社まるや八丁味噌を レポートしました

江戸時代からの伝統と
地元産の原料を生かし
第3期セレクションに輝く

愛知県岡崎市で古くからみそづくりを営んできた、株式会社まるや八丁味噌。江戸時代から伝わる伝統的な製法で仕込んだ「三河産大豆の八丁味噌」が、第3期受賞製品に選ばれました。その製品づくりについて、社長室長の石原友保さんにお話を伺いました。



株式会社まるや八丁味噌 社長室長 石原友保さん

株式会社まるや八丁味噌 概要

住所：愛知県岡崎市八帖町往還通52

TEL：0564-22-0222

URL：<http://www.8miso.co.jp>

第3期受賞製品

- 三河産大豆の八丁味噌

» 製品について詳しくはこちら

伝統の味を守り続ける「八丁味噌」の老舗

愛知県岡崎市八帖町に江戸時代から伝わる「八丁味噌」は、地元の味として親しまれ、全国的にもファンの多いみそのひとつです。株式会社まるや八丁味噌では、その八丁味噌を昔ながらの製法を守りながら今日までつくり続けています。

同社の創業は古く、1337年に開祖・弥治右エ門が同地で醸造業を始めたことにさかのぼります。江戸時代に八丁味噌の製法が確立されてからは、戦時中の一時期を除いて、絶えることなく八丁味噌をつくり続けてきました。

「昔からつづいているおみそなので、お客様にも昔からのお馴染みさんがたくさんいます。期待を裏切らないように、昔と変わらない美味しさを守っています」と石原さん。

工場では職人たちが伝統そのままに、大豆と塩と水を原料として、米麴ではなく、大豆に直接麴をつけた大豆麴からみそをつくります。水分はごく少量しか使わないため、堅く、大豆の旨味が凝縮されたみそに仕上がるのが特徴です。

地元とのつながりも大切にし、三河地方の地域ブランド「サムライ日本プロジェクト」にも2007年の創設時より参加して、地域とともに美味しい“食づくり”に取り組んでいるそうです。



地元・三河産の大豆が100%。伝統を守った製法で仕込む

第3期「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」を受賞したのは、「三河産大豆の八丁味噌」。原料の大豆は地元・三河産を100%使用し、伝統を守った製法で熟成されます。木の桶で二夏二冬をかけて仕込まれた、豊かな味わいは絶品です。「大豆は現在自給率の低い作物。時代とともに、みその原料には輸入大豆も使われるようになりましたが、この製品では地元のを大切にしたいと、三河産大豆にこだわりました」と石原さん。

受賞後の反響を尋ねると、「大豆の生産者さんたちにも喜んでいただいています。地元産の素材を使っているだけに、生産者さんにお会いする機会もあるのですが、喜びの表情を見るとうれしいですね」。



そんな、伝統と地元の素材を大切にする言葉に、未来に向けた、熱心な思いが続きます。

『ニッポンの食、がんばれ！ セレクション』には、八丁味噌という伝統的な製品をより多くの方に知っていただくことで、次の世代に伝わっていけばとの思いで応募しました。これからも、伝統的な製法を守って美味しいみそをお届けしたいですね」