



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



特別企画

食味委員会・川西委員長の受賞企業訪問記

2016年12月19日更新

「美味しさ」が誕生した物語を聞く

「食の3重丸セレクション」食味委員会の川西義之委員長(辻調理師専門学校特任教授)が、「食の3重丸セレクション」の受賞企業を訪ねる特別企画。全国に広がる受賞企業の中から3社を選び訪問します。「どのようにして受賞製品が誕生したのか」、その食づくりの現場に足を運び、その「美味しさ」が誕生した物語を聞かせてもらいます。

第3弾

埼玉県児玉郡神川町 株式会社ヤマキ

お話を伺ったのは 代表の木谷富雄さん

有機農法の先進地、埼玉県神川町で、有機農産物を使用した加工品を開発・販売している株式会社ヤマキ。グループ会社のヤマキ醸造の製造する希少な国産有機JAS原料を使った「有機JAS生醤油」が第2期「食の3重丸セレクション」で受賞。その後毎年のように申請され、現在、「有機JAS生醤油」「有機玄米味噌」「有機湧水木綿豆腐」「有機おぼろ豆腐」が受賞しています。



川西委員長(左)と木谷富雄さん(右)

自然農法の先進地・神川町で本物のものづくりを実践

今回は、「ヤマキ(ヤマキ醸造グループ)は、土づくりから最終製品に至るまで、一貫して安心・安全・健康・本物・伝統にこだわって味噌や醤油をつくっている。その現場を見てみたい」と話す川西委員長とともに、埼玉県神川町へ飛びました。

東京からJR上越長野新幹線に乗り本庄早稲田駅で下車。そこから車で30分ほどで、ヤマキ醸造グループの本社・工場に到着します。埼玉県北西部、群馬県境に位置する神川町は、2006年に隣接する神泉村と合併。山深い小さな町ですが、有機農法、自然農法が盛んな町として海外からも注目されています。



「有機JAS生醤油」(左)と「有機玄米味噌」(右)

「神泉の名水」に惚れ込んで、製品全てに使用

迎えてくれたのは、有機農家の増加を願ってやまない代表の木谷富雄さん。

ヤマキは、「守る自然・残す自然」を企業理念として、明治35年の創業以来守り続けてきた製法で味噌や醤油、豆腐などをつくる醸造会社。味噌・醤油では、日本、アメリカ、EUのトリプルで有機食品認定を取得するほどのこだわりです。

「神川町には、日本が誇る須賀さんという自然農法の第一人者がいて、有機JASの厳しい検査に合

格した有機栽培農産物が豊富にあります。また、秩父山系城峰山から湧き出でる、美味しいと評判の天然水・神泉水があります。それが、この地にこだわる理由です」(木谷さん)

「御用蔵」の精神で消費者とともに歩む

本社・工場の敷地内には、豆腐、味噌、醤油の工場があり、販売店や喫茶、レストランなどもあります。周辺には、山々の緑、自然農法の畑や有機栽培の大豆畑が広がっていて、自然の豊かさに目を奪われます。

敷地の入り口になると、「御用蔵」と書かれた石碑が目飛び込んできました。聞くと、「御用聞き」の御用という意味なのだとか。「かつて各家庭でつくられていた味噌や醤油を、今は私たちがつくっています。そのためにはお客様の声をしっかり聞く御用聞きになりたいという先代の想いが込められているんですね。その精神を我々も受け継いでいます」(木谷さん)



敷地内にある「御用蔵」の石碑。「消費者の御用聞きに」という想いが込められています

有機栽培・特別栽培の大豆を使い、添加物は一切使わない

続いて取材班は、味噌、豆腐、醤油の工場見学へ。



味噌工場では有機丸大豆を攪拌する様子を視察

「ヤマキの玄米味噌はすごくまい。麴の味、豆の味がしっかり味わえるんですよ」と川西委員長。味噌工場では、豆を粉碎する現場を見せていただき、原料となる大豆の味もしっかりと再確認しました。

豆腐工場では、木谷さんから「こだわりの大豆とこだわりの神泉の名水、天然にがりのみでつくり、添加物は一切使っていません。熱い豆乳ににがりを一発で打って寄せる職人的な作り方を守りながら、日持ちがする安全な豆腐づくりに日々励んでいます」と説明を受けました。

川西委員長が目を見はったのは、明治時代の樽がずらりと並ぶ醤油の醸造蔵でした。

「温度調節はせず、自然のまま。長年酵母菌のすみついた木樽で1年半～2年かけてじっくり熟成させます。昔ながらの天然醸造法だからこそ、添加物を使わずにつくることができるんですね。火入れ(加熱)をしないので、酵母・乳酸菌が生きています。まるやかで深みがあり風味も格別です」と木谷さん。



醤油もろみを見学。「発酵食品ならではの醤油のよい香りが漂っていました」と川西委員長

醤油工場では、醤油の絞り体験もできます。味見をしてみると、濃厚ながらまるやかな醤油でした。川西委員長は、「一般の人々が見学できるようになっているのも、素晴らしい。これだけの数の醤油のもろみ樽を、上から見渡せる場所はほかにはないかもしれません。伝統を守り、かつ美味しいものを提供するこだわりと衛生面を重視した製造工場でした」と話していました。

食の安全は、「農業者と加工業者の顔の見える関係」から生まれる

希少な有機原料をどのようにして調達しているのかも、川西委員長が知りたいことの一つでした。「醤油・味噌・豆腐の主原料は大豆。和食の根幹を支えている食材なのに、日本で流通している大豆の約94%は輸入大豆です。国産大豆はわずか6%。その中でもヤマキが使用する国産の有機栽培・特別栽培は全体の0.02%しかありません。それでもこだわる理由は味、そしてお客様が求める安心・

安全です」(木谷さん)

ヤマキの原材料は、主にグループ会社である農業生産法人「有限会社豆太郎」(代表・須賀氏)で栽培されたもの。「自然農法は手間がかかる上、有機大豆の栽培は米などと比べて収穫量も低い。それでも土を愛し、手間ひまを惜しまず、作物一つひとつを嫁に出すような気持ちで作っている須賀さんとの出会いがあったからこそ、今があるんですね」と木谷さん。



醤油もろみ蔵は一般のヒトも見学できます

ヤマキでは、有機栽培・特別栽培の畑をまるごと契約し、畑で出来た大豆は全量買取しています。「形の悪いものも全て買い取ることで、生産者の方に安心して大豆作りに励んでいただくためです。食の安全を守るには、農業者と加工業者の顔の見える関係が理想。つまり、農商工が一体となって製品を生み出すからこそ、安心、安全な食を提供できると考えています。自然を活かした昔ながらの醸造法にこだわり続け、日本の伝統的な食文化を後世に伝承していきたい。1つの夢、ロマンですね」(木谷さん)

ヤマキでは、醤油もろみ蔵見学、豆太郎有機農園での農作業体験、醤油や豆腐作り体験なども定期開催。消費者との交流も重要な事業として位置づけています。「農家の想いやものづくりへの姿勢、生き方を理解した人たちは、生産者にがんばってよと感謝の想いを伝えてくれます。それが私たちの支えにもなっています」(木谷さん)

規格外野菜も使い製品化してムダにしない、本物を求める生産者や消費者とともに発展を目指すヤマキ。

川西委員長は、「食材を大切に作る心も、御用蔵の精神なのですね。木谷さんは、信念があり、将来をしっかりと考えている。生産者ありきという姿勢にも、ぶれがない。すごい！の一言です」と話していました。



搾る前の醤油の元を試食。濃厚です

とりたての野菜や国産有機の豆腐がいただける「紫水庵」へ

取材班は、本社・工場から徒歩ですぐの「紫水庵」にも伺いました。ここでは、豆太郎自然農園のとりたて野菜やヤマキの豆腐をふんだんに使った会席料理をいただくことができます。シャキシャキとしたみずみずしい野菜のサラダにお漬け物、つくりたてのざる豆腐、湯葉、豆腐ようなど、どれも絶品。



創作料理「紫水庵」にて。美味しい豆腐料理ととれたて野菜を堪能

「美味しいですね。余計な手を加えていないということは、素材の持ち味が生きているということ。それがいちばんの理想で、これ以上ないごちそうです」と川西委員長。まさに、本物の自然の味を堪能させていただきました。

里山の風景と共に創作料理が楽しめる「紫水庵」。利用したい方は予約を入れておくとスムーズです。

COLUMN

遺伝子組み替え大豆と表示義務のお話

醤油の主原料は大豆。現在日本で流通する醤油の原料には、丸大豆または脱脂加工大豆が使われているそうです。脱脂加工大豆とは、油を搾ったあとのタンパク質を醤油が作れるよ

うに加工したものです。

木谷さんによると、脱脂加工大豆は大量生産ができ、価格は丸大豆の1/10程度。醤油の75%程度にこの脱脂加工大豆が使われているのだとか。

問題は、「日本では、醤油と油において、原材料の大豆が遺伝子組み換えかどうかの表示義務がないこと。一方、ヨーロッパでは消費者の知る権利・選ぶ権利が尊重され表示義務があります」(木谷さん)。

日本では、2001年4月から遺伝子組換え食品の表示が義務化され、遺伝子組換え作物やその加工品には、その旨を表示しなければなりません。しかし、実は油や醤油にはその表示義務がないのです。

みなさんは、遺伝子組み換えの表示さえなければ、すべて非遺伝子組み換えで安全だと思いき込んでいませんか？ 食の安心・安全を追求するならば、やはり生産者を知ることやメーカーの理念を知るということは大切ですね。