

醤油を通して、ふるさとや 家庭の味を守っていききたい

大川醤油協業組合

代表理事 川野浩史 さん

理事 今村加那子 さん

住所：大川市大字大野島2402
TEL・FAX：0944-8810459
URL：https://daiwashouyu.com/

今月の夢追い人は、大川醤油協業組合の川野さんと今村さんにお話を伺いました。

大川醤油協業組合は、協業組合の体制になり51年になります。また、それ以前にも協同組合として事業を行っていたそう、現在は大川市と柳川市の醤油屋さんが一緒になって製造販売をされているとのこと。

「私は元々中古で醤油屋を、今村さんも大野島で醤油屋、前理事長の本村さんは若津の方で醤油屋を営んでいました。また製造を担当している鶴さんは、柳川の矢加部で醤油屋さんをされていました。大川の醤油屋さん4軒、柳川の醤油屋さん2軒が集まり、昭和40年頃に一緒に醤油製造をやっていたというところで協同組合という形になり、昭和45年に販売もやっていたというところで現在の形に変わったと聞いています」(川野)

「家は、もともとここへ就く前は、大川市役所の教育委員会の方で、地域活動支援員として子どもたちにレクリエーションを教えたりしていました。ちょうど元号が令和に変わる平成31年に実家の醤油屋を閉めるよって聞きました。私はずっとこの醤油で育ってきたし、醤油が大好きなんです。ね、なんにでも醤油をかけるし、醤油のファンだったから、実家の事業を継ぐというよりは『この醤油を失くしたくない！』って思うから、閉めるのはもったいないということ、で、家業を継ぐことにしました」(今村)

川野さんも、同じような気持ちで家業を継ぐと決意したとのこと。

「私の所も曾祖父の頃から醤油に関わって、その頃から続いってきた味がなくなり、縁もな

くなることは嫌だなって思いました。この醤油じゃないといけないって言われる方もいらつしやいますから」(川野)

では、福岡県では現在どれくらいの醤油屋があるのでしょうか。

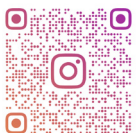
「実は福岡県は、全国でも醤油の醸造元が多い県なんです。今はだいぶ減ってきていて、それでも100社以上あります。福岡県は醤油屋けん(県)なんて言われています。なぜ醤油屋さんが多いかというと、地域ごとのお味が根付いて、それぞれのお醤油屋さんが地元で愛され続けているからというのが大きな理由だと思います」(今村)

ふるさとの味でもある醤油。そんな醤油の作り方とはどういうものでしょうか。

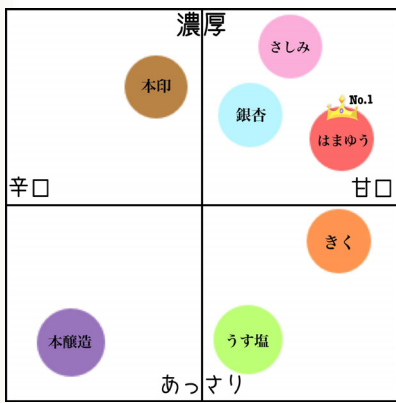
「大豆や小麦を蒸したり炒ったりしたもの種麴を加えて、麹菌を繁殖させ、しょうゆ麹にします。そこに塩水を入れてもろみをつくり、約半年か



Instagram



DAIWA.SHOUYU



濃口醤油のチャートグラフ



一番人気の「はまゆゆう」

ら一年弱ぐらい発酵させます。その熟成させたもろみに圧力をかけて絞った液が生揚(きあげ)です。これがないと醤油は出来ません。原材料も福岡県産にこだわった生揚げにうちのオリジナルの味付けを調合して、販売しています。醤油の工程は基本的にこの流れですが、醤油麹菌を持ってるところもあれば、菌を仕入れてるところもありますね。うちでは10年前頃から、もろみの製造を辞めてしまったので、今は福岡県醤油醸造協同組合が製造した生揚げを使わせてもらっています。本醸造

の醤油はあまり変わりがないかもしませんが、濃口醤油だと、甘みを出したり旨味成分のアミノ酸を足したものが九州の醤油の特徴で、その足し方や調合で味わいが変わってきます。福岡の醤油も甘いですが、鹿児島や宮崎など南に行くともっと甘いですね(川野)

では、大川の『だいわしゅうゆ』の特徴はどういうものでしょうか。

「コクと甘み、旨味のバランスがとれた醤油です。醤油って薄めようと思えばいくらでも薄めることが出来るんです。その分、ローコストで出来るし、大量製造もできます。でもうちはそういうことは考えず、濃い目に作っています(今村)

季節や気候・気温によって工夫していることもあるそうです。

「外気温によっては、冷却時間を変えたりなどしますが、味が変わることはありません。味が変わることは、お客様にも影響が出てしまいますので、なるべく味にブレが無いように調整して作っています。うちは特に味のブレが少ないというところで表彰も受けたことがあります。環境の変化で味が変わらないうえ、そこは一番気を付けている所です(川野)

大川醤油協業組合では、現在8種の醤油を製造販売されていますが、実は以前はもう一種類ほど多く製造されていたとのこと。

「効率化を考えると、醤油の種類を少なく絞った方がいんですが、商品それぞれに『やっぱりこの醤油じゃないとダメ』と言っているんです。それこそア

イドルのファンじゃないですが、『私はこれじゃないとダメ!』他のを使っちゃいけないような状態が続いています。お客様それぞれに推し醤油があるんです(今村)

たくさんある醤油のなかでも売れ筋醤油は「はまゆゆう」という商品。

「地元の味とも言える商品だと思えます。大川の飲食店でも利用してもらっているのでも、知らず知らずだいわしゅうゆを食しているかもしれないですね。もちろん城島や柳川にも醤油屋はあるので、そこから仕入れてるところもありません。そこそこの地元のお醤油もありますが、うちの醤油を気に入っている方がとても多いんです(川野)

現在はネット販売もされている大川醤油協業組合。実はその立役者は、今村さんだそうです。

「私が入る前までは、パソコンはほぼ使っていませんでした。新しい元号は令和です!とニュースが流れた日、現役でそろばんを使いこなす前任者の方に、帳簿を全て手書きで引き継いでもらったのは今でも忘れない思い出です。それからパソコンを導入できたあと、若者として何かかなと考えることに、SNSとHP作りを考えました。今はHPを作った1年くらい経ちますが、最近HPからの注文が毎週必ず来るようになりました。子供の頃に慣れ親しんだ味がいいというところで、県外のお客様さんから問い合わせもあるんですよ。特に九州を離れてしまえば、うちの商品は絶対買

えないので、気軽に注文できるようになったからありがたいというお客様の声も頂いています(今村)

そんな今村さんの活躍で、ふるさと納税にも出品されている大川醤油協業組合。近年では2019年と2020年の福岡しょうゆ屋総選挙※の福岡しょうゆ部門で最優秀賞を受賞されています。

「第1回(2019)は『豆腐に合う醤油』ということで、RKBラジオ祭りの一つのイベントとしてブースを出し、豆腐に少し醤油をかけて来場者の方に試食してもらいました。総選挙では部門が2つあって、うちの醤油がしょうゆ部門で一番になりました。第2回(2020)は『ごはんに合う醤油』というテーマで行われました(川野)

「もう一つの部門の醤油を使った調味料部門では、焼き肉のたれや蒲焼のたれなどが受賞されていますが、シンプルに醤油の部門では、ありがたいうちにうちが2年連続で取り続けているんです。口当たりがいいのか、それで好評を頂いているみたいです(今村)

最近インスタグラムで毎日動画を投稿するなど、広報活動にも力を入られているそうです。

「醤油の味は変わりませんが、どうしても高齢化などで世代はどんどん変わっていきいます。次の世代にも味をつないでいくためには、まず意識してもらおうことが第一だと考えたんです。インターネットでの広報を始めたのも、若い世代にもっとうちの醤油を知って欲しいという思いからです(今村)

地元を次の世代に繋ぐ。そんな思いを胸に大川で醤油

を作られているお二人の夢はなんですか。

「いま、大川の駅の整備を計画されているじゃないですか。大川市といえば有名な醸造元が複数ありますが、大川醤油協業組合も入りたいというのが夢ですね。これまで全然宣伝を行ってこなかったのが勿体なかったです。福岡しょうゆ屋総選挙で『やっぱりうちの醤油は美味しいんだ!』という証明ができたことが、うちの醤油のいちファンとして嬉しくて。だからもっとたくさんの方へのうちの醤油を知ってほしいという思いがあります(今村)

「私は平凡な夢にはなりませんが、大川市の皆さんの家庭の味を守っていきなれと思います。食卓で『ちょっと醤油とって!』というやり取りがあつて、その醤油がいつもの『だいわしゅうゆ』であるという光景が当たり前に続いていく。それを守っていきなれ(川野)

「川野さんが話された気持ちは私も同じで、いつも県外などへ商品を送る際には、必ず手書きの手紙を添えるようにしています。大川の味と一緒に大川の人のぬくもりというか、小さなふるさとがここにありまよという思いを届けたくてやっています。お礼文に関して電子メールで送った方が効率的ではあります。そこには人が関わっているから、手書き文字を添えることも重要なことと考えています(今村)

「それから醤油が和食にとどまらず、洋食などの食文化にも広がってほしい。面白いですし、私達もすごく嬉しいことですね(川野)

※福岡しょうゆ屋総選挙…県内の多くの方々から福岡の醤油を知っていただき、醤油離れを防ぐことを目的として、醤油屋の後継者を中心に活動する福岡県醤油工業組合青年部が2019年から立ち上げたもの。