

株式会社井上本店 故井上平祐社長に学ぶ

奈良県の醤油組合の前理事長井上平祐氏（株式会社井上本店社長）が昨年3月31日にお亡くなりになりました。5～6年前、醤油組合の近畿ブロック青年研修会の時に工場見学をさせていただきお話を伺って以来、井上平祐氏の醸造に向き合う真摯なお姿と考えに大変多くものを教えられてきました。混迷する醤油業界にあって地域を超えて若い醸造家の育成にあたってほしいと願っておりましたが、かなわないことになりました。せめてわたしども薫陶を受けたものが、後継の株式会社井上本店様ともども井上平祐氏が残された道を歩んでいかなければならないと考えております。

弔問に訪れた際ご家族から、井上平祐氏が京阪ジャーナル社の月刊AGORAに連載され、それをまとめた『醤油に想う』という小冊子を頂戴しました。早速拝読しながら改めて氏の「醤油づくり哲学」に触れさせていただきました。

すこし専門的ですが、ぜひ消費者の方々に知っていただきたいと思い、ご家族のご好意を得て、ここに掲載させていただきます。

大徳醤油株式会社
代表取締役 浄慶 耕造

株式会社井上本店

奈良市京終町57

TEL 0742-22-2501

イゲタ醤油醸造元

5代目の故・井上平祐氏が試行錯誤の末たどり着いた“昔ながらの天然醸造醤油”
国内産丸大豆・小麦、天日塩を使用、自然気候で2年という長期間熟成、蔵付き野性酵母が自由に活躍するよう開放タンクで仕込んだ吟醸醤油を生産する。

醤油に想う

京阪ジャーナル社発行 月刊A G O R A 連載（2002年7月～2003年6月）

プロローグ

まず、麴造りから

醤油を見つめなおす

醤油を見つめなおす（2）

醤油を見つめなおす（3）

活性酸素と生命

醸造の姿

微生物と人の間

微生物と人の間（2）

我々の世界

再び醤油について

有難うございました

株式会社 井上本店

井上 平祐

プロローグ

私、先日 71 歳になりました。19 歳から今日まで 52 年間醤油屋で過ごしてきました。その中で私は、醤油の醸造がだんだん分らなくなり、だんだんこわくなってきました。また、食品とは何か、自然とは、味とは等、いろいろ考えさせられることに会います。そのへんを思いつくままに書いてみたいと思っております。

醤油のものは古代の醤（ひしお）であるということですが定かではありません。室町時代に京都の五山文化の中で、今の形になったようです。江戸中期には全国に事業者が出来ました。当時東洋の珍味と言われ、フランスのルイ王朝で隠し味として珍重されたことは有名です。その時分は価格も品質も高かったそうです。文献にあります。私の先祖は江戸の最末期（元治元年としています）頃の創業ですが、祖父の時代より父の時代の方が、例えば原料の大豆を脱脂大豆に変えたり、人工甘味料をつかったり、安かろう悪かろうの傾向が見受けられます。新しい技術の安易な活用が、伝統を蝕みはじめたように見えます。

戦中戦後の混乱期は論外でしたが、昭和 30 年代、業界は大きな発達期？を迎えました。脱脂大豆の処理技術が改善され、今まで原料のうまみ成分の利用率が 65～70%であったのに対し 80%以上に改善されました。また速醸技術が開発され、今まで熟成に 1 年以上かかっていたのが、4 ヶ月で出来上がるようになりました。技術の進歩は製造工程の中で、手間と無駄を排し、利用率を向上させ、より良く、より安く、製品を提供することに成功し、社会に貢献したように見えます。

但し、そこには重大な忘れ物があります。醤油の醸造はただ単に旨味をつくるのが目的なのではないでしょうか。醸造という強い微生物の関与は、もっと深いデリケートなものを含んでおり、それこそが醤油の真の美味しさの源であります。醤油の熟成は 1 c c 中、数千万もの、然も無数の種類の微生物が生きるための環境づくりに、永いあいだ努力しあった結果です。アメーバーの作る蛋白質と人間のそれとは 95%同じなのです。微生物の（但し、或る一定の環境の中で）作ったよい環境は、人にも良いのです。具体的には微生物は生きるためにあらゆる生理活性物質をつくります。それを頂くのが醸造です。人は体に良いものをおいしく感じます。医食同源です。その美味しさが醤油の味です。単なる旨味ではありません。最近の研究で解りかけてきました。然し、今でも業界は、醤油は旨味調味料であると貶めています。スーパーで水より安く醤油が売られている姿は、業界が先輩から遺された貴重な遺産を貶めている姿です。

その上、昭和 40 年代に農林省が進めた構造改善事業がありました。全国で、醤油屋が集まって共同で醤油を造ろうという政策です。利子補給という餌につられて殆どの醤油屋が参画しました。元来、醤油に関与する微生物は蔵により異なります。それが各蔵の特徴でした。しかしあつというまに全国に何々銀座のような、金太郎飴のような、そして薄っぺらな醤油の業界が完成しました。

その様にして、あのルイ王朝で驚嘆された珍味であった醤油は今、単なる旨味調味料としてスーパーで叩き売りされています。