

冊子『大豆と小麦と塩水がお醤油になるまで』の掲載について

筆者と編集者の快いお返事を得て、冊子『大豆と小麦と塩水がお醤油になるまで』を大徳醤油のホームページに掲載させていただくことになりました。

この冊子は生活協同組合都市生活東はりま支部機関紙『チャイム』と生協都市生活ホームページに掲載された後1冊にまとめられました。生協都市生活は熱心に消費財の学習に取り組まれています。しょうゆの発酵を家庭で体験する「しょうゆづくりキット・こうじ君ともろみさん」はこの学習会の中で生まれたものです。

それでは、オオシマさんのしょうゆづくりの奮戦と「なつかしい甘酸っぱい世界」を読者におすすわけします。

掲載上の都合でルビや行間などの変更を行っている場合があります。ご了承ください。

【語彙の説明】

フヨフヨくん （命名 オオシマさん 学名 産膜性酵母）
しょうゆ製造工程中のもろみの表面に現れる白いカビ状のもの。
産膜性酵母。発酵に一定の役割を果たすがもろみ表面に白い膜を形成する。初期に混ぜ込んでしまえば全く問題がないが、放置して大量に発生させると酵母が酸欠で自死し、この時にくさいにおいを出す。もろみにこのにおいをつけると製品価値を著しく落とす。

大徳醤油株式会社
浄慶耕造

大豆と小麦と塩水が
お醤油になるまで



はじめに

全ての始まりは一本の電話。

「お醤油の講習会来てくれてありがとう！」

「いえいえ～、面白かったよ」

そして。

いきなり、友だち。

そりゃ、「無料、駐車場有、面白そう」と食指が動けば、迷わず参加していた私ですからお名前もお顔もちろん知ってはいましたよ。

電話を掛けて「元気～？」という仲ではなかったのに。

「なんか、浄慶さんにもらったって？麴から作るって？」

「そうそう、なんかいい匂いするよ」

「ほんまあ～」（確かにこの時、彼女は何かを言いたそうだった）

「実はさあ……」

（写真とってとか言うのかな？データ重いからウチのパソコンで大丈夫かな？と見当違いな心配）

「ちょっとさあ、今こんな感じですよって報告してくれへん？」

この時点で、何だそんなことか～と思ったのです。

「え？報告・・・いいよ」

わたし一人が、こんなにどっさり頂いた訳ですから「お礼」のつもりで。

まさか、「お礼」がこんなに暴走するとは思ってもよらぬことです。

それでも。

「今月こんな感じで～」とおずおず送ると「良いやん！良いやん！」

「修正、カット承ります」と再び送ると「修正無し。そのまま！」

とうとう、一度も我に返ることなく暴走のレポートが続いたわけです。

それを「一冊にまとめてみよっか」と言うお言葉に心底ビックリして、

「え～」などと言いつつも加筆する暴走ぶり。

「あいたくて」でお会いした方に「あなたが！読んでるよ」と。

「私は、あの話が好き」と。

声を掛けてくださって、じんわりと、暖かかったのです。

いっぱいの人に言葉に尽くせない「ありがとう」があるんです。

冊子になるにあたって、感謝の気持ちが届きますように……

※あいたくて・・・生協都市生活の収穫祭「あいたくて都市生活」

2006年3月11日

オオシマ