

醤油を見つめなおす。

昭和25年4月、戦争による統制がはずれ自由化になったとき、醤油屋は全国で5000軒、奈良県で75軒、全国生産高は100万KLでした。今、日本経済が何千倍にもなったのに、業界は全国で1200軒、奈良県で28軒、全国生産高は103万KL。業界大手5社を除いた生産高は100万KLから50万KLに減少しました。スーパーの特価は1Lペット130円、原料と手間をかけた醤油が水より安く売られています。業界は青息吐息の状態です。なぜこのような姿になったのでしょうか。

醤油は旨味調味料である。旨味を効率良く引出すことが醤油屋の役目である。安く目的を達成して客に安く届けなければならない。という使命を真面目に、一生懸命に務めてきた結果ではないでしょうか。農林省がつくったJAS規格がそれに拍車をかけました。旨味成分のみを重視した規格で醤油の等級がきめられ、業者は旨味成分のみを追い求めてきました。そして業界全体がへとへとです。今年、奈良の業界大手であった醤油屋が廃業しました。バブルで思惑したからではありません。本業以外に手を出した結果でもありません。真面目に一生懸命醤油をつくって来ました。大変な資産家で有数の林業家もあります。業界の将来に失望しきった結果です。いったい何処が間違いだったのでしょうか。

戦後の混乱期を経て形成された食べ物に関する考え方は即物的であったとおもいます。カロリーとか所要タンパク質、脂肪等を重視し、安直な科学的といわれる考えに偏り、昔からの流れを軽視してきました。醤油業界では真面目に真摯にその考えを実行しました。よって4~5百年の歴史の中で、昭和30年代は特異な、技術進歩の時代でした。今まで1年かけていた熟成期間は4ヶ月に短縮され、70%前後であった蛋白原料利用率は85%前後まで向上しました。あらゆる工程が再検討され、清潔、省力、簡素が徹底しました。作り手が微生物を管理、制御して、あらゆる努力を「旨味を作り出す」に集中し、それ以外を切り捨て、安さと品質の安定を得ました。全国の醤油屋が一斉にそれに集中しました。そして、今日のような安直で扁平な醤油像が出来上がりました。

我々の先祖が残してくれた、東洋の珍味としてルイ王朝で珍重された醤油は、そんな安直なものではありません。元来、醸造は微生物が自らの生命をまっとうするために作り出す貴重な生命物質を利用させて頂くという先祖の遺産です。ワイン、チーズ、漬物、味噌、醤油、酢、酒等、酒は少し受けが悪いですが他は推奨品ばかりです。私は特に、最も強い微生物の関与で出来る醤油は最も強い生理活性物質を持っているはずである。そして、それが、醤油に（特に昔通りにつくられた醤油に）ある、あの馥郁たる香味であると信じ、その証明を願ってきました。それが、我々がやってきた馬鹿な回り道が回り道でない証明になると、またそれが醤油の復権に連なると思ってきました。