

手作り醤油への想い

今回の「醤油仕込みセットプレゼントプロジェクト」は、大徳醤油としての新たな挑戦です。

多くの子どもたちに、おうちで醤油が作れるということを知ってもらいたい！という想いをどの様に実現できるかを考えました。

大徳醤油は、家庭での醤油づくりを通して、伝統的な日本の調味料や食への関心を高め、未来に残していきたいと考えています。

約 100 年ほど前、農村の家庭では醤油が普通につくられていました。大豆を蒸し、小麦を炒って麴を作り、それを塩水につけもろみにして 1 年かけて混ぜます。混ぜるのは必ず子どもの仕事だったと聞きます。

これはきつともろみをまぜることで体に菌をつけ病気になりにくい体を作っていたんですね。昔の人達は、そんなことを知恵として受け継いでいたのでしょうか。

蔵に棲みつく微生物のちからで 1 年以上ゆっくりと時間をかける、そんな古くからの伝統的な製法を継承する醤油蔵は、今ではわずかとなってしまいました。

伝統の天然醸造を残す蔵は、この技術を未来の世代に伝えていく義務がある。そう考えています。

今は醤油はお店で買うのが当たり前、生産者と消費者がはっきり分かれ、伝統的な醤油は少しずつみなさんから離れた存在となっています。

そこで、手づくり醤油キットを通じて、伝統の醤油づくりを体験してもらうことで、「伝統の醤油づくりを未来に伝えていくこと」が、大徳醤油にとって、私自身にとって、一番大切な使命だと考えています。

今回のプロジェクトは、そんな私の想いを、みなさんに共感していただけることを願って発信させていただきました。

様々なお仕事をされている方がいらっしゃって、様々なお立場の方がいらっしゃると思いますが、未来の日本に希望や元気を繋ぎたい、子どもたちの未来を明るいものにしてあげたいと願っている大人の方々に、少しでも共感していただけるところがありましたら、ぜひご参加いただきたいと思っています。

醤油を通して、子どもに笑顔を届けられたら、本当に嬉しく思います！

どうぞよろしく願いいたします。

令和2年 6月 22日
大徳醤油株式会社
代表取締役社長 浄慶 拓志