

確かな食べもの

辰巳芳子さんと生産者 八丁みそ 職人技で濃厚なコク
伝え 愛知県岡崎市・早川久右衛門さん（65）

毎日新聞 2016年8月23日 東京朝刊



昔ながらの八丁蔵通り

黒塗りの板壁としつくいの白壁のコントラストが美しい八丁蔵通り。セミの声が壁に響き一瞬、時をさかのぼった感覚に襲われる。

創業、1645（正保2）年。最も古くからみそ造りを続けている蔵元の一つ「カクキュー 八丁味噌（みそ）」（愛知県岡崎市八帖町）の19代目、早川久右衛門さんは「家康の出生地、この地の食文化の中心に八丁みそはあった」と話す。

八丁みそは大豆と塩だけで造られており、大豆の凝縮した濃厚なコクと渋み、独特な風味が特徴。岡崎城から西へ八丁（約870メートル

ル) 行った八帖町で造られていたことから名がついた。江戸時代から旧東海道をはさみ2軒の蔵元が造り続けている。



八丁みそ





6尺樽がずらりと並ぶ蔵

7000坪の敷地には大正から昭和にかけて建てられた本社屋、資料館、10棟の蔵が点在する。風が行き来する薄暗い蔵には、3トンの石が山積みされた6尺おけが並ぶ。

原料の大豆は地元と北海道産にこだわっている。大豆を蒸気で蒸し冷やした後、つぶして拳大に握り、麴（こうじ）菌をまぶして室へ入れ発酵させる。この後、豆麴を軽くつぶし、水と塩を混ぜ合わせ木おけに仕込む。専用の作業着と長靴をはいた職人が木おけの中に入り踏み込むことで、余分な空気を抜いていく。約6トンのみそに対し3トンの石を手作業で山形に積み、2年間熟成される。



2年の月日を経て樽から出される八丁みそ

職人の技が絶えることなく伝えられてきている。「機械化した方がいいところもありますが、昔ながらの造り方を守ることが、祖先の味を現在に伝えることになると思います」と早川さんは話す。

歴史は古く1560（永禄3）年、桶狭間の戦いにさかのぼる。今川義元の家臣、早川家の先祖・新六郎勝久が、岡崎の寺に落ちのび、久右衛門と名を変え、みそ造りを学んだことに始まるといわれる。保存性が高く携帯しやすいことから、三河武士たちの兵糧として、力を発揮してきた。

「日本人が変わらず食べてきたみそは、私たちの体を支えてくれています。最近は海外でもみその力に気づく人が増えています」

2011年には八丁みそをフリーズドライにしたパウダーを開発し、海外へ輸出している。また、大豆に麹菌をつけ塩水につけそのまま天日乾燥させた「浜納豆」は冬季限定だが、独特の風合いがおいしい。現在はニンジン、ゴボウなどの野菜、かつお節をみそと一緒に練り粉末にした「鉄火みそ」の試作もすすめている。