



episode.09

文化をつなぐ醤油蔵

話し手 株式会社 丁子屋 顧問

よしむね しんや

吉峯 信也 さん (昭和28年5月15日生)

聞き手 鹿児島県立加世田常潤高等学校 1年

丁子屋の原点

1735年に薩摩藩お墨付きの廻船問屋として創業しました。廻船問屋とは、千石船を使った貿易を担う商人です。加世田を拠点に、東南アジアや沖縄・奄美・大阪・江戸などに様々な物資を運んでいました。丁子の実の仕入れと行灯用の丁子油の取り扱いを許可されたことから、この屋号がつきました。

そして、薩摩のかつお節や黒砂糖などを運んだ帰りの便で、空荷を防ぐために塩や小麦などを運んでいたことから、温度変化の少ない石蔵での醤油製造に取り組み始めました。

その後、明治20年には、ドイツの醸造技術を取り入れた近代的な工場を建築し、日本でも最先端の醤油づくりを手掛けるようになりました。そして、味噌・醤油の製造で丁子屋は発展してきました。



写真：大正7年頃の様子

お客様の「おいしい」に応える

年々、醤油の消費量が落ち込んでいますが、麵つゆや出汁しょうゆなど、新しい商品も開発しています。2006年に全商品のラベルを一新したことで、それまでとは違うお客様が丁子屋の醤油のファンになって下さいました。お客さんからの「おいしい」の一言が、仕事の糧になっています。

石蔵に新たな生命(いのち)を吹き込む

4年ほど前から、かつて醤油製造で使っていた石蔵の新しい活用を始めました。最初は、ピアノとバイオリンのクラシックコンサートを企画し、「音の反響がとても複雑で温かい」と、トッププロの方々にもお褒めの言葉をいただくことができました。ジャズコンサートが一番盛り上がるイベント



昭和50年代まで使われていた麹室(こうじむろ)

ですが、カフェや読書会、太極拳教室などが、地域の方々の企画で行われるようになってきました。この場所を、今まで出会うことの無かった人や文化との出会いの場として、どんどん活用してほしいと思っています。

地域と共に

明治からこの地域を見守ってきた石蔵が、新しい役目を担い始めることは、私たちにとって非常に嬉しいことです。地域と共に育ってきた丁子屋は、これからも地域と共にあり続けることが使命だと思っています。石蔵やこの土地の食文化など、魅力ある素材を武器に、観光客にも寄ってもらえる醤油屋として、地域にも貢献していきたいですね。

聞き書きコラム



醤油作りは、木を植えることから？

株式会社 丁子屋 顧問 吉峯 次郎

一昔前、醤油作りには欠かせなかった木樽。その当時、丁子屋では木樽職人が3人おり、様々な大きさの樽を作り、修理や保全まで行っていた。この木樽の材料となる杉や竹を確保するために杉山と竹林を保有し、そこで杉や竹を切り出した後は、植林をした。丁子屋では何十年先においても木樽の材料が確保できるように循環型の製法を取り入れていた。