

古里の味支えるみそ・しょうゆ

醸造元50年で半減

特報

インサイド

みそ・しょうゆ

古里の味を支えてきた県内各地域のみそ・しょうゆの醸造元がこの50年で18まで半減している。「10年先、蔵を続

けていられるかどうか」。ユネスコの無形文化遺産に登録された和食が世界的ブームとなる一方で、地域の醸造元は消費者ニーズの変化や県外大手の攻勢に苦戦を強いられている。

県味噌醤油工業協同組合によると、1960（昭和35）年には県内各地にみそ・しょうゆ醸造元が40あり、地域の

家庭に定期的に商品を配達していた。醸造元ごとに異なる味わいは、そのまま「おふくろの味」として親しまれてきた。ところが、同組合に所属する醸造元は平成に入った89年までに27に減少。2003年には19となり、12年からは18の業者が残るのみとなった。

るのが珍しくなくなった。また昭和50年代ごろから県内でも増え始めた食品スーパーの多くは、低価格で安定的に仕入れられる県外大手の商品を販売。業界団体の統計によると、12年の県内流通量に占める県外業者製品の割合はしょうゆが54・8%、みそが57・6%。熊本県や鹿児島県が4割前後なのに対し、本県は九州で福岡県に次ぐ高水準となっている。

背景には消費量の減少がある。洋食化が進んでソースやマヨネーズが食卓の定番となり、国の家計調査によると、1世帯当たりの年間消費量は30年前に比べ、しょうゆで6割、みそで5割減った。共働き世帯の増加や高齢化から、麺つゆや白だしなど加工調味料を使って調理時間を短縮す

一方で、1960（同35）年に5千あった全国のしょうゆ醸造元は半世紀で7割がなくなっており、半減の本県は小さな蔵がまだ存続を諦めずに踏みとどまっているエリアとみられることもできる。同組合の江夏喜一郎理事長は「風土が培ってきた独特の甘いしょうゆやみそは、宮崎の食文化そのもの。業界を挙げて古里の味を守っていききたい」と見据えた。

なかつた。最期の
まわす、たった1
まった。己を責
て祖母に謝罪し
しくみじめな最

延岡市在住。大相撲東関部屋延岡師。延岡市在住。

本県の味を守る連携課題

3面からの続き

延岡市の漁師町・土々呂町の細い路地に蔵を構える渡邊味噌醤油醸造は、きょうだい4人で切り盛りする小さな醸造元だ。温度調整などを機械に頼らずに、もろみを2年以上熟成させるなど昔ながらの製法を守ったしょうゆは、全国品評会でもたびたび入賞してきた。

「値段でかなわない」 みそ・しょうゆ醸造元 半減

昭和50年代には同市を中心に6千戸に配達していたが、ここ20年で激減。長女で営業担当の津山尚子さん(54)は「スーパーで1リットル430円のうちの商品の隣に、県外の1・5リットル300円の品が並ぶ。味に自信はあるが、値段でかなわない」。売り上げは半減した。

しょうゆ・みその年間消費量 1963(昭和38)年にしょうゆで1世帯当たり30・5リットル、みそで18・4リットルだったが、平成元年の89年にはそれぞれ12・2リットル、9・8リットルに減少。

メモ

2013年は5・9リットル、5・9リットルまで落ち込んだ。県内のしょうゆ流通量もピークだった1975(昭和50)年の1万6千リットルから、2012年は7600リットルまで減った。

の責任。だが、次の世代ではどうなるか…」と憂う。

渡邊さんらは10年ほど前から地元の小生らに見学を積極的に受け入れ、地元の味をつくるための手間ひまを知ってもらおうとしている。

宮崎市青島の長友味噌醤油醸造元も、この30年で売り上げが3〜4割減った。夫・塩見裕一郎さん(46)とともに2008年に実家の蔵を継いだ陽子さん(48)は「例えばそうめんにつゆをだしから作る時代ではなくなった」と若者のしょうゆ離れを感じ取る。

2人で蔵のしょうゆを使い、手軽さから需要が伸びているポン酢やめんつゆなどの加工品を開発。甘いしょうゆを好む地元消費者を意識し、大手よりも甘めに調整した。少しずつ売り上げは伸びて

いるが、「先行商品の壁は厚い」と裕一郎さん。地元の人々も既に大手の味に慣れており、新商品を浸透させるのは難しいという。それでも夫婦は「しょうゆと同じように、いつか古里の味として根付かせたい」と夢を語る。

人口約2千人の日南市大堂津地区には、四つの醸造元が残る。県内でも特に甘いこと知られる大堂津のしょうゆについて本をまとめた同市産業活性化協議会の前会長山口秀一さん(56)は「大堂津の蔵は甘みごとに、刺し身しょうゆだけで多いところで4種類持つ。そうした特殊性が大手の進出を拒んできたのではないかと推察する。

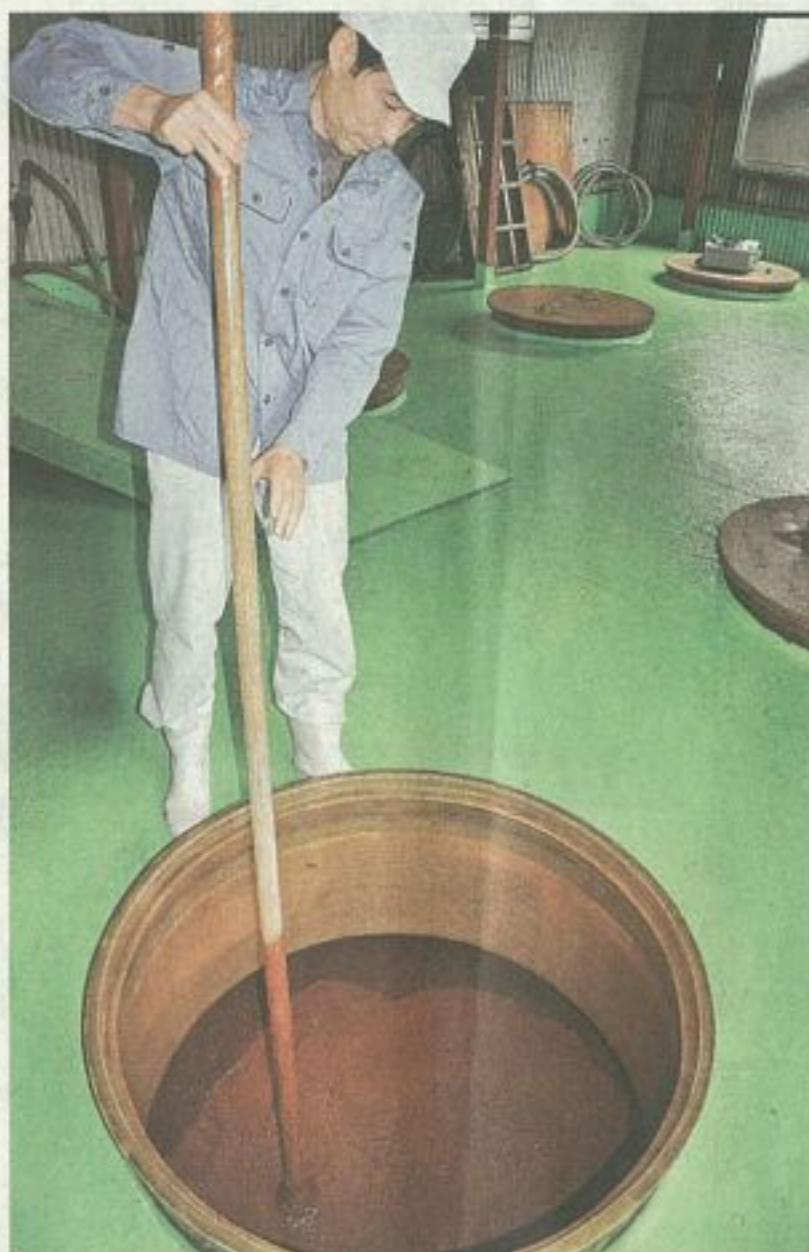
一方で地元住民の好みに応じて甘くなった県内のしょうゆは、県外の大消費地に販路

を広げる際の足かせともなっている。本県に限らず九州しょうゆの多くはうま味や甘みを出すために、大豆由来のアミノ酸や甘味料などを加える。こうした成分がラベルに表記され、首都圏や関西で「添加物」として敬遠される一因となっている。

同地区の竹井醸造の4代目竹井克己さん(31)は無添加のしょうゆ造りに取り組む一方で、「従来の商品も宮崎の味として堂々と売りたい」という思いも抱く。だが商談会や直売イベントで1人で説明するには限界もある。

これまで県内の醸造元が販路拡大へ向け手を取り合うことはほとんどなかった。竹井さんは複数の蔵元が連携してPRする動きもある焼酎業界を例に挙げ、「古里の味を守るためにも、醸造元が一緒に頑張って販路拡大や啓発に取り組むことも必要なのではないか」と感じている。

(報道部・海老原育)



延岡市土々呂町の渡邊味噌醤油醸造。昔ながらの製法で地域の味を守り続けている