

伝統を生かしながら
新しいチャレンジを続ける

濱田醤油油

熊本市で小料理屋に行ったところ、なんと醤油が3種類も卓に並べられました。関東では1種類、関西でも2種類が普通。熊本では溜まり、生醤油、酢醤油の3種類が当たり前と言われビックリしました。取材先の濱田醤油さんに行ったらなおビックリ。「卵かけごはんにかける醤油」という商品があり、瓶の中には天然昆布がそのまま入っていました。

濱田醤油株式会社社長の濱田康成さんに熊本の醤油についてお話をうかがいました。「ご存知のように日本の醤油のルーツは和歌山と小豆島にあると言われています。

熊本の醤油製造は後発で明治以降なのです。関東風でも、関西風でもなく、独特の合わせ風味の味ですね。長崎と北九州・小倉を結ぶ長崎街道を最近シュガーロード

とオシャレに呼ぶようになりましたが、まさに砂糖文化が北九州にはあったようです。江戸時代には、貴重な砂糖は長崎に陸揚げされ、まずは長崎のカステラ、佐賀の丸ポーク、小城の羊羹、飯塚のひよ子と砂糖文化を作っていたのです。熊本も佐賀、柳川と経由すればわずか100キロメートル足らず。そのような甘い文化が色濃く残っています。ですから熊本の溜まり醤油はドロツとして若干甘いのです」そう言われてみれば、森永製菓の森永太郎、江崎グリコの江崎利一という、日本屈指のお菓子メーカーの創業者も佐賀の出身でしたね。まさにシュガーロードのなせる技。

濱田社長の話はまだまだ続きます。「当社は江戸時代は穀物商だったのです。醤油を造り始めたのは西南の役以後なのです。明治時代まで、熊本は政治・経済ともに九州の中心地、九州随一の港町でした。特にここ小島町は熊本城下の玄関口として海運物資の集積地として栄えていました。町は米穀を取蔵する倉庫や商店が軒を連ねていま



醤油造りにかける思いは熱い

濱田醤油

した。そのひとつがここで、当社は文政元年（1818年）に穀物商『濱屋』として誕生しました。現在の社屋の裏あたりに船着き場があり、宇土の海産物などと共に大阪まで米や麦・大豆を運んでいたと伝えられています。西南の役で熊本が焼け野原となり、三代目がその麦や大豆に塩を加えて醤油を造ったことが『濱田醤油』の始まりです。熊本は水どころですから、醤油の命である水を阿蘇山系の湧水で賄えたことが大きなメリットだったんでしょうね。

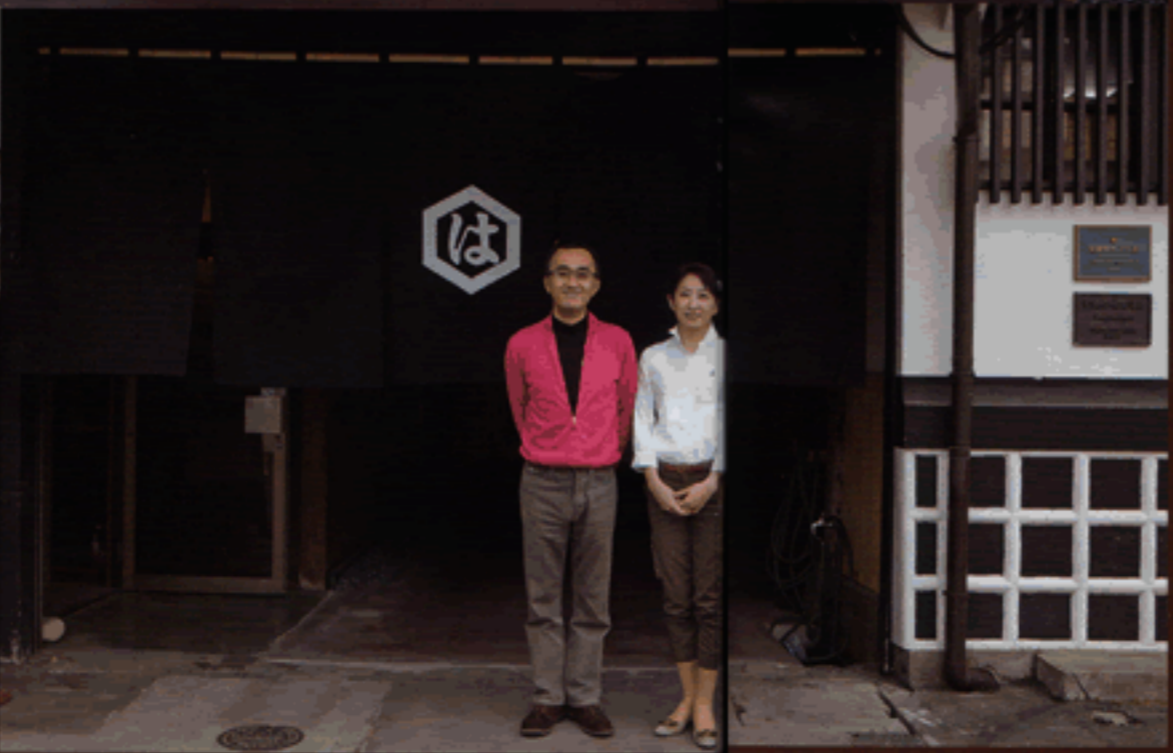
現在、熊本市内には60余りの醤油メーカーがあり、そのほとんどが西南の役の後に起業しています。多分同じような理由なんでしょう。

で、2007年に国の登録有形文化財に認定された蔵のことなのですが、創業当時の文政年間のものから明治・大正・昭和に建てられたもので、9棟が連なります。熊本の市内は西南の役でほとんど焼けてしまいましたが、この小島町は中心街から離れていたため戦火に遭わず残ることができました。店舗と主屋から三番蔵に至る白漆喰と海鼠壁に統一された景観、それに付随する昭和初期に建てられた洋館等が評価されました。

取材当日は保存・改修工事の真っ最中。ちょうど、正面玄関に掛けられる暖簾が完成したばかりで、奥様とワンショット。濱田醤油七代目の晴れ姿です。

企画・設計を担当する隈研吾建築設計事務所によれば、蔵の中は竹の素材を核にしてデザイン。蔵の周辺地域では「竹プロジェクト」を企画中とか。周辺には加藤清正が作ったといわれている石劔や明治天皇行在所など観光名所がいっぱい。熊本市の新しい観光地区ができるまでもう間近です。

「良い醤油は『良い水』から。濱田醤油の製品は仕込みの段階から阿蘇山系の湧水の恩恵を受けた日本有数の水どころ熊本の水を使用しています。熊本市内の水道水はほぼ100%が地下から汲み上げた湧き水で賄われています。これは阿蘇や九州脊梁の山々に降った雨が地中深く浸み込んで地下



昔ながらの蔵仕事の味



阿蘇山系の湧水の恩恵を受けて

豊かな食文化に恵まれた熊本。

醤油の味も一つではない。

濱田醤油には

二十種類を越える醤油がある。

美味しい献立に合わせて

醤油の味も楽しめる。

日本の良き食文化を

次世代に伝えるために

ひたむきに、まじめに、

手仕事にこだわり続けてきたからこそ

生まれた美味しい自信作。

そのどれもが

毎日の食卓で使われることを

楽しみに待っているように見えてくる。

やっぱり白いご飯にお味噌汁。

そして醤油は欠かせない。

濱田醤油

お料理をおいしくする濱田醤油の品々。

熊本の方々はおもうぞ存知かと思いますが、
せっかく取材して味わったお醤油の数々を全国の読者にもご紹介します。
この頁、広告でもPRでもありません。編者が思いつくままに1頁追加しました。
これはと思ったら、ご注文してください。
通信販売用の窓口もご紹介しておきます。
ただし、関東以北の方は、九州地方のパラエティ豊かな
用途別の種類を確認の上ご注文されるといいと思います。

<http://www.syoyu.com/>

熊本市小島6-9-1 TEL:096-329-7111 濱田醤油株式会社