

## 県産杉で味噌醸造用の大桶を作ります。

～2021年の創業120周年に向けた県産みそ商品化の取り組み～

丸秀醤油株式会社（本社：佐賀市高木瀬西6-11-9／代表取締役：秀島健介）は、佐賀県産材の利用促進に貢献するため、2020年10月、佐賀県産杉と佐賀県産竹で味噌仕込み用の大桶作りに挑戦します。また大桶が完成した後は佐賀県産の大豆・米・麦・塩で味噌を仕込み、来年の創業120周年記念商品として『オール佐賀』の新商品を発売します。

### ◆プロジェクト実施の背景

弊社は1901年に創業し、70年以上佐賀市中心部で醤油味噌作りを続けてきました。しかし昭和の高度成長期に入り、匂いや排水などが問題になってきたことを受け、1978年に現在地である佐賀大和工業団地内へと移転しました。移転の際、生産性を向上させるため、それまで使用していた20石（約3600リットル）の木桶での仕込みを廃止し、50石（約9000リットル）のFRP（繊維強化プラスチック）製タンクでの仕込みに切り替え、以来現在までこだわりの天然醸造製法により醤油味噌の製造を続けています。



（50石のFRPタンクが並ぶ蔵） （攪拌する作業）

2017年社長交代の年、伝統的な製法への回帰を図り、大型の木桶を一本新調して念願であった木桶仕込みを復活させました。これまで桶作りには奈良県の吉野杉が木目の間隔が狭く液漏れしにくいので最適とされており、弊社で制作した木桶も吉野杉を使用しました。しかしその後、佐賀県にも杉が植えられていることに注目し、今年は佐賀県産の杉を使って木桶を作るという前代未聞の取り組みに挑戦することを決意いたしました。



（2017年に新調した木桶）（当時の製作の様子）

### ◆木桶作りについて

現在、醸造用の大桶を作ることができる職人は全国にほとんど残っておらず、このままでは日本の醸造文化である醤油・味噌・酒・酢などの木桶仕込みの文化がなくなってしまうかねません。そういう現状を打破しようと、弊社では2015年から全国の醤油蔵や桶職人たちとともに木桶仕込みの復活に向けて取り組みを始めました。FRP等のタンクに比べると高価で壊れやすいなど管理も難しい木桶ですが、木桶での醸造には、木の表面の小さな孔（あな）に発酵に有用な微生物が住み着くという利点があり古くから醸造の世界では木桶が用いられてきました。木桶は大切に使えば100年～150年は使い続けることができ、現代のこの試みが孫の代まで日本の醸造文化を守る大きな一歩になると確信し、弊社では今後も少しずつ木桶を増やしていく計画を立てています。

◆『オール佐賀』の味噌の商品化について

昨年からは桶職人とともに背振の山に何度も通い、佐賀県産の杉が桶作りに適しているか確認をおこなってきました。すると、実は佐賀など暑い場所で育った杉は油脂分が多く、液漏れを起こしにくいので桶作りには向いている可能性が高いことがわかってきました。そこで背振の木材業者をお願いして100年物の杉を選定してもらい丸太で買い付け、同じく佐賀県産の真竹で箍（たが）を編み、佐賀県産大桶の制作をおこなうことが実現可能となりました。さらに大桶が完成した後は、佐賀県産の大豆、佐賀県産の米、佐賀県産の麦、佐賀県産の塩で味噌を仕込む計画を立てています。このようなひとつの都道府県で桶からその中に仕込む原料すべてを完結させるということは、森と大地と海がすべて豊かな佐賀県だからこそできる試みであり、おそらく他の都道府県では困難だと思われるとても稀有な取り組みです。

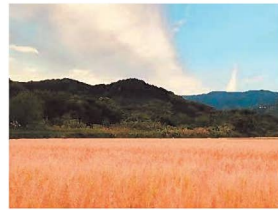
この新桶で仕込んだオール佐賀の味噌は、来年弊社が創業120年を迎えるにあたっての記念商品としたいと考えており、丸太からとれた桶の端材で作る味噌ペラをノベルティとして活用する計画です。



(佐賀県産杉の選定)



(佐賀県産杉の選定)



(佐賀県の麦畑)

◆桶作りの様子は一般公開いたします。

この稀有な取り組みを多くの人に見てもらい、醸造文化への理解を深めてほしいという思いから、桶作りの様子は一般公開いたします。桶作りは9月30日～10月4日でおこなう予定で、弊社敷地内で桶職人が作業するところを一般公開します。杉板の側板を合わせる際には、外からは見えない設置面に全社員が思いをしたため、100年後に桶が役目を終えてばらされるときに初めて見える、未来の丸秀醤油の社員へのメッセージを残します。また完成予定日の10月4日（日）には、桶の底に代表の秀島健介が筆入れをして完成といたします。迫力の桶作りや未来にける私たちの思いをぜひご覧ください。



(全員で側板に思いを記します) (2017年度の様子) (完成後、底に筆入れします)

■問い合わせ先（取材については随時受け付けております）

丸秀醤油株式会社 代表取締役 秀島健介 携帯：090-7248-4396 Email: kensuke@shizen1.com  
住所：佐賀市高木瀬西6-11-9 電話：0952-30-1141 FAX：0952-30-1142