

片上醤油

《事業計画名》製麹工程の刷新による高品質うすくち醤油の試作製造事業



伝統的な木桶仕込みで醸すこだわりの醤油 製麹工程の刷新による高品質化計画

事業の背景

淡口醤油の可能性と製麹工程の問題

関西でよく使われている淡口（うすくち）醤油は、一般的に濃口醤油と比べて旨味が少ない・塩分が強いと言われている。実は少ない量でも効いて味を引き締め、素材の味を引き出せるように塩分が高めになっている為であり、「表に出たがる濃口、後ろに回りたがる淡口」と言われる事もある。

当蔵では1985年頃から淡口醤油の開発に着手。高品質な淡口醤油は競合が少なく、品質と使い方が合致すれば関西以外の地域でも受け入れられる可能性があった為、一般的なイメージを払拭した「塩分が抑えられ、旨味が強い、色は薄いまま」の家庭でも気軽に使えるような淡口醤油を目標とした。

数年がかりで麹作りに試行錯誤を重ね、淡口専用の製造工程を構築し、色は淡いまま旨味の強い淡口醤油が完成した。

しかし、最も重要な麹作りにおいて、創業当時の麹室では温度管理が安定しにくく、完成品の品質は設備的な限界による妥協点であった為、補助事業で設備を刷新し理想的な麹作りが可能となる環境構築を行い、完成品の高品質化を計画した。

事業の成果

麹室刷新による理想的な麹作り

旨味の強い美味しい淡口醤油を仕込む為には、徹底的に着色を抑制・予防する必要がある。その為最も重要なのは「淡口用の」麹作りを行う点である。

麹菌の発酵ムラを無くし発酵の進捗管理を行う為に徹底的な温度管理が必要であった為、補助事業においては温度制御システム付きのコンパクトな製麹設備（麹室）を3基導入。

従来の広い麹棚で一気に製麹を進めると場所によって温度ムラは発酵ムラが発生するが、コンパクトな室に小分けする事で発酵塊の拡散がスムーズに行えるようになり、スペースが狭くなることで温度ムラ・発酵ムラが解消。また、製麹工程における作業効率も格段に向上した。

理想的な麹作りの環境が整い、醸造後の醤油品質の向上も実現させることが出来た。



奈良県産大豆を使った“木桶造り”の醤油蔵

当蔵は1931年創業。大正時代に作られた木桶で発酵熟成を行う、国内でも数少ない“木桶造り”が特徴の醤油蔵である。

こいくち・うすくち・たまり・再仕込の4種を製造しているが、特に“うすくち”に拘っており、“うすくち”だけでも天然醸造／大鉄砲大豆使用／有機認定の3銘柄を展開。出荷量の約5割を“うすくち”が占め、業界内でも珍しい構成比の蔵である。

原料は有機認定を除く全銘柄で“奈良県産”の大豆を使用。主に「サチユタカ」だが、希少な在来種「大鉄砲大豆」も使う。

奈良県に居る醤油蔵だからこそ、“日本一”だと思える地元“奈良県産”の大豆を使う事が地域貢献・地域還元であり、当蔵の存在意義である。今後も奈良県産の原料・道具で醸造を行う、純粋な“メイドイン奈良”の醤油を仕込んでいく。



●大鉄砲うすくち醤油(金キャップ)：

実の白い超大粒大豆の特長を生かし淡い色と穏やかながらもフレッシュな香りが特徴。豆腐や白身の刺身、シラスなど繊細な食材との相性が良い。

●大鉄砲再仕込み醤油「円熟」(黒キャップ)：

大鉄砲のこいくち醤油に、もう一度希少な大鉄砲大豆を仕込んだ贅沢な再仕込み。超濃厚でありながら癖のない味わいで低塩、まろやか。



片上醤油の希少製品

希少在来種「大鉄砲大豆」醤油

「大鉄砲大豆」は、1910年代後半頃から県内の農家で自家採種により代々植え継がれてきた、市場に出回らない“幻”の超大粒な在来種大豆である。

2017年に三木食品工業(大和郡山市)と鎌田ファーム(田原本町)が協力してわずか10kgの種から復活させ、2019年に(一社)大和大鉄砲大豆振興協会を設立。種子の保全、確保、生産、加工・流通、知名度の向上を図った普及活動を開始。2020年には「大和大鉄砲」として商標登録された。

協会の「地元・奈良県産の原料を保全・普及させる」という活動目的に共感し、大豆を扱う当蔵も活動へ参加している。

当蔵は大鉄砲大豆で醤油を仕込む県内唯一の醤油蔵として奈良県の在来種大豆の普及拡大に努めつつ、近隣の耕作放棄地で大鉄砲大豆を栽培推奨し、収穫物を原料として受け入れるwin-winの生産・加工サイクルの成立で地域貢献も目指していく。

片上醤油が参加する2つの活動

木桶職人復活プロジェクト／木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム

年々縮小が続く“木桶”界隈だが、近年は若手職人を中心に面白い活動で盛り上がりを見せている。

2012年に「木桶職人復活プロジェクト」が発足し、失われつつある“木桶”の保全と木桶職人の育成の為、木桶に関わる人達が集まって新桶を作る活動を行っている。初期は10人程だった参加者が今では300人を超えた。伝統文化保全の活動を評価され、2023年に第3回「古典の日文化基金賞」受賞。

また、“樽”醸造文化との共通点から海外において“木桶仕込み醤油”の評価も高まっており、輸出による販路開拓を目指す「木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム」が農林水産省の補助を受け2021年に設立された。当蔵を含む醤油醸造25社・輸出商社・有識者らが参加し、アジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX」に出展するなど、世界に向けたアピールを行っている。



片上醤油

業 種 分 類 食料品製造業

事 業 内 容 “木桶仕込み”醤油、酒類、食品の製造・販売

代 表 者 名 代表 片上 裕之

所 在 地 奈良県御所市森脇329

連 絡 先 TEL:0745-66-0033／FAX:0745-66-1933

ホームページ <http://www.asm.ne.jp/~soy/>

E - M A I L katakami116@gmail.com