

# 「醸す悦び」

醤油・味噌を醸し続けて

「醸す」とは、麴に水を加えて酒や醤油などを造ること……所謂、醸造するという意味です。

もう一つの意味は、《ある雰囲気や状態を現させる》……「物議を醸す」というように使われる場合もありますが、「明るい雰囲気や醸し出す」という表現もあります。

弊社は、明治39年に創業した花巻市東和町土沢にある醤油・味噌の醸造元であり、私で4代目、そして33歳の5代目見習い、さらに4歳になったばかりの未来の6代目がいて、工場では麴を「醸し」、自宅では賑やかに一家団欒を「醸して」います。

私は、大学では農学部醸造学科に学び、味噌・醤油・酒等の発酵食品を専門とした研究・勉強

に仲間とともに勤しむといった充実した4年間を過ごさせていただきました。当時の仲間とは

今でも交流があり、お互い同業ということもあって、未だに共通の話題で熱の入った議論を交わすことも度々あります。幾つになっても若い時分からの友人は有難いものだと感じる、今日この頃であります。

大学卒業後は、「修行・丁稚奉公」という名目で三重県の大手の醤油屋さんで3年間お世話になり、自分なりに苦労したことが、今となっては懐かしい思い出であり、「感謝」という言葉しか思い浮かびません。

「苦労は買ってでもしろ」とは、よく言ったものだと痛感します。長男も私と同じ道を歩んで、大学も学科も同じで「修行・丁稚奉公」も

同様であります。彼も、いつの日か「感謝」という言葉を思い浮かべることでしょう。

## 食生活の変化への挑戦

味噌・醤油が家庭で絶対に欠かせない基礎調味料であったのは数十年前までのことで、今では食生活の洋風化、調味料の多様化に伴い、味噌・醤油の使用頻度が減少し、我が業界が衰退する一因となってしまいました。

岩手県味噌醤油工業協同組合が発足した昭和22年には組合員数は104社ありましたが、現在は17社で運営していることが、現状を如実に物語っています。

しかしながら、現状に甘んじていれば結果は自ずと見えてきます。40年以上前に開発した弊



佐々木醸造株式会社  
(花巻市)  
代表取締役社長  
佐々木 博

社の「つゆ」は、おかげさまで味噌・醤油以上に「ご好評をいただき、昨年は復興庁が選定する『世界にも通用する究極のお土産10選』に選ばれました。この栄誉は、私よりも製造担当の社員が喜んでくれ、そして自社の商品に誇りを持つてくれたことが、何より嬉しいことでした。

また、味噌蔵では秋田杉の本桶に仕込んだ味噌に、クラシック音楽を聴かせて熟成させる手法を取り入れています。聴覚機能も大脳もない味噌に人間と同じ情緒はありませんが、クラシック音楽の程よい音楽振動が酵母菌の活動に様々な好影響を及ぼす可能性の研究を応用したもので、静かな味噌蔵で味噌があたかも心地よくクラシック音楽を聴く様子を見に、工場見学が飛躍的に増えて、弊社の活性化の一助となっています。

私は「醤油屋さん」或いは「味噌屋さん」と言われるのがたまらなく好きなのですが、今では弊社が製造した「ヨーグルトにかけるお醤油」や「ヨーグルトにかけるお味噌」が、首都圏の商談会や展示会でバイヤーさんの目に留まり、担当社員は昼食も取れないほど対応に追われています。

味噌・醤油の醸造元の誇りを持ち続けると

もに、「新しいジャンルの商品を開発し続けることが生き残る術である」ということが、商談会・展示会の会場で弊社の新製品の前で立ち止ってくれたバイヤーさんたちの動きからは、ひしひしと伝わってきます。

これからも「良き醸し」を続けて

《伝統とは革新の連続である……》この言



商談会での同社の出展ブース

業を肝に銘じるとともに、今迄も、そしていつまでも「会社の一番の財産は社員である」という思いを念頭に置いて邁進する所存です。社員に感謝、お客様に感謝、そしてお叱り（クレーム）をいただくお客様に感謝です。

これからも工場で「醸し」……、社内会議で「醸し」……、そして会社内が「明るい雰囲気醸し出す」……、そんな会社を目指し、「経営者の器ほどにしか会社は成長しない」、この言葉を戒めにして《生き残る》のではなく《勝ち残る》という強い気持ちで前進あるのみです。私の人間性の問題で、或いは弊社の商品の問題で「物議を醸す」なんてことが無いように、社員一同笑顔で頑張ります。

まだまだ私の「醸す喜び」は道半ばのようです。この後に、どんな人との出会い、そして関わりが私を程よく醸してくれるのでしょうか。これからも健康に留意して、多くの人と関わりながら、「醸す喜び」を満喫する人生を歩んで行くつもりです。

最後になりますが、いつの日か、会社を退いたら腹いっぱい納豆を食べたいものです。何故、納豆なのですか？……つて。

このお話しは、次の機会に……。