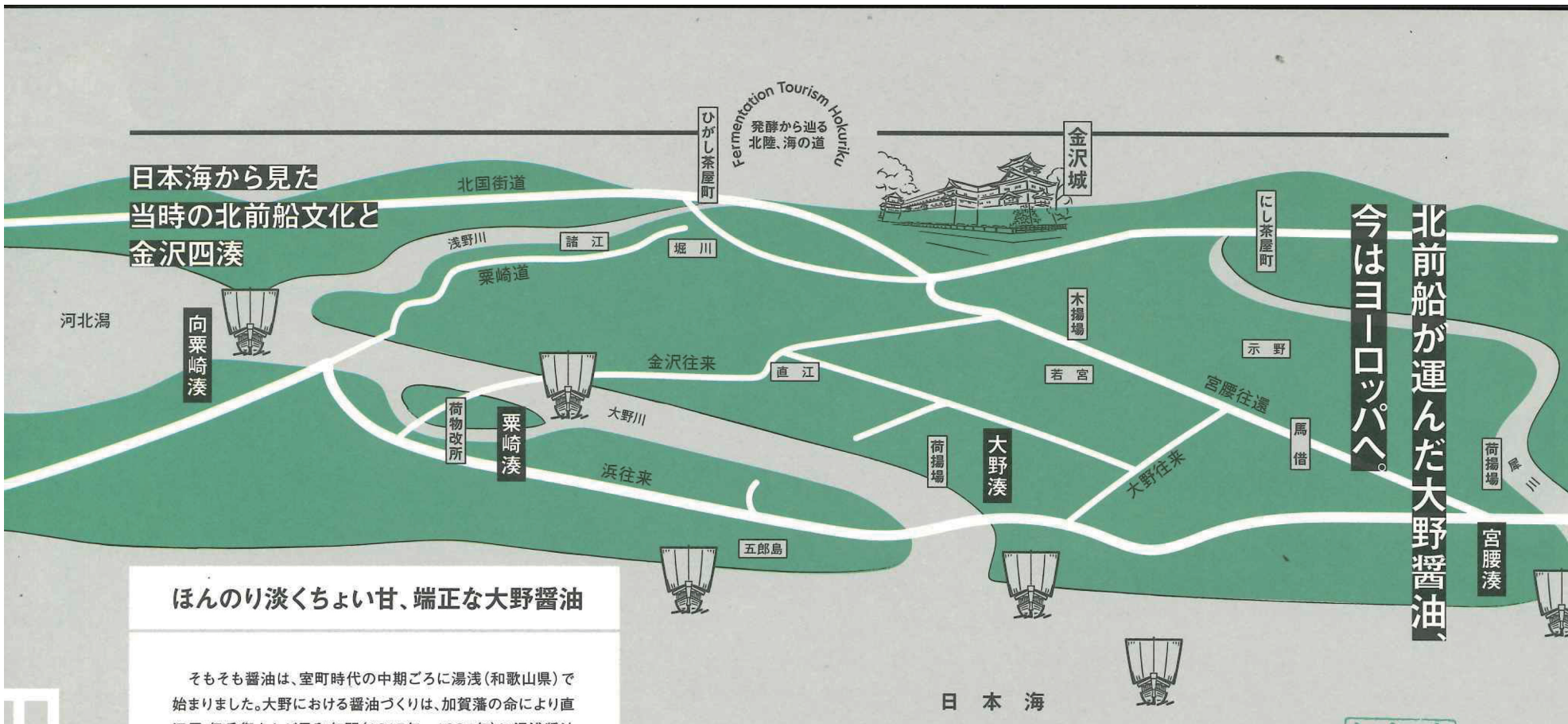
ISHIKAWA KANAZAWA ONO

# おおの

Fermentation Tourism Hokuriku
発酵から辿る北陸、海の道 produced by 小倉ヒラク

Take free いしかわ かなざわ






# 北前船が運んだ大野醤油、今はヨーロッパへ。

北前船は、北海道と大阪を日本海回りで往復していた帆船です。「板一枚下は、地獄」など恐ろしいことも言われていたほど荒れ狂う日本海。沈没船も遭難者も多数出した超絶ハイリスクな航海でしたが、ハイリターン。幕末には、北海道でニシン粕（乾燥させたニシン、大阪で綿花を育てるための肥料として人気）を1000両で仕入れたら、大阪では5000両で売れたそうで、一航海の粗利益（売上ではなく、利益ベースです）は現代の価値にして6000万円から1億円とも。何をいくらで仕入れて売るか、すべて船主の才覚ひとつ。安価な中古船から起業を成功させたサクセスストーリーも、満を持しての初航海が沈没に終わったスタートアップもあったそうで、命がけの海運・商社業でした。

北陸から北海道へ行くときの荷物の定番は、お米や酒・醤油など食糧品、越前和紙・富山の薬などの雑貨類でした。加賀藩の交易品の番付表（人気ランキング）には、「輪島塗物」「金澤大樋楽焼」、こうした生活用品に並んで「大野醤油」の名前がありました。大野醤油は、金沢の地域内で消費される以外にも、外貨を得るための重要な交易品だったようです。

いまヤマト醤油味噌は、「北前船で北海道に行くのは、当時は海外に出るのと同じ。それくらいの挑戦が必要だ！」と、ヨーロッパ輸出への挑戦を重ねています。シェフやバイヤーは、ワインのように大野醤油の風味を評価してくれて、美しい一皿に仕上げてくれます。海外シェフの発想から新商品開発にもつながるのは、得がたい成果です。

大野船問屋組合
港屋

## ほんのり淡くちょい甘、端正な大野醤油

そもそも醤油は、室町時代の中期ごろに湯浅（和歌山県）で始まりました。大野における醤油づくりは、加賀藩の命により直江屋 伊兵衛さんが元和年間（1615年〜1624年）に湯浅醤油に学んで、醸造を始めたと言われています。

大野にはいくつも蔵元がありますが、石川県金沢市大野町で醸造された醤油が「大野醤油」です。美濃焼や今治タオルのようです。ここ金沢大野産のお醤油の総称を「大野醤油」とします。

大野醤油には、他の地域と比べてそれとわかる「大野醤油らしさ」があるようです。まず、見た目から真っ黒ではありません。関西のうすくちしょうゆ寄りで、ほんのり淡く、ちょい甘口。甘さは九州醤油ほどではなく、さっぱりと端正な味わいで、馬刺しなど肉系よりは、白身魚に向いているように感じます。お刺身や寿司のつけ醤油としてはもちろん、お魚の煮付けにもしっとり馴染む。海の近くに住む幸せを五感で味わえます。

大野の醤油が甘いのは、漁師が船上で魚を煮るときに、砂糖もみりんも要らず、一升瓶と真水さえあれば、味つけがバシッと決まったからとも、加賀藩は密貿易で砂糖が容易に手に入ったからとも、まことしやかな伝説も…。実際に加賀藩の古文書によると、砂糖を使うレシピがあり、当時から甘口の大野醤油が金沢城や江戸藩邸にも納入されていたようです。

300年以上前の侍たちから現代の私たちまで、「これこれ、この味やわいね」と、好ましい味わいを残してきた淘汰と品質改良の果てに、大野醤油は全体としてほんのり淡くちょい甘に磨かれてきたのです。

ぜひ宝生寿しさんや、大野湊食堂さんを訪ねてみてください。

## 大野のローカル発酵食

*Yamato Column*

親戚同士で、大根寿司（身欠きニシンと大根の麹漬け）を持ち寄って「今年のは美味しいね」「あの人のは酸っぱい」などと、おばあちゃんたちが品評会を繰り広げる。大野であるあるの光景です。

毎年7月の大野日吉神社のお祭りでは、お神輿に加賀獅子舞にと炎天下を練り歩き、ずいぶん汗をかきます。若衆への差し入れに喜ばれるのは、キリリと冷えたビールと「※こんかフグ」。フグの切り身を塩漬けし、さらに糠漬けしたもので、福井県で言う「へしこ」のフグ版。フグは生臭くなくてコクがあるので、意外にも小学生たちにも人気。塩分補給か、発酵パワーなのか（笑）これを食べると夏バテしない気がします。

※フグの切り身や卵巣をぬか漬けにするのも、石川県ならではの発酵食文化。猛毒のフグの卵巣も、塩漬けと塩抜きを繰り返し、2年にわたってぬか漬けされることで無毒化されるのです。世界に稀なこの発酵食品は、いま美川で作られており、もともと大野が発祥とか。なお、祭りで一番人気なのはチビビール（極小サイズの缶ビール）。缶ビールの美味しい一口目だけを永遠に楽しめるから。

地引き網のあと。丸々とふとった大羽イワシを塩ゆでして、酢醤油と大量のおろし生姜をつけて食べるのは、港町の大野ならではのローカルレシピ。新鮮なイワシが魚屋さんに入ると、祖母が作ってくれました。酢醤油と生姜だから美味しい。この料理は、ぽん酢ではダメです。

離乳食といえば定番、お魚の煮付け。ホロホロ骨ばなれがよく、やさしく甘辛く炊いたカレイの煮付けが一番人気でしょう。金沢観光ではお寿司や海鮮丼が注目されますが、日常食は煮魚なのです。大野醤油は、甘味がすでについているので、好みの濃さまで水でのばすだけで極上の煮魚のタレになるから。みりん・白砂糖使用せずに、こんなに味わい深くなるのかと驚きます。市内某所に食通が集まって、あえて煮魚で一杯飲む会も開かれているとか（不定期開催）。

### 発酵の営みがあるまち、金沢大野。

まち並みに溶け込むように、レトロな雰囲気の町中華、赤い扉が印象的なクラフトジンの蒸留所があり、ここ数年、飲食店・カフェの開業も続いています。これから新しい食文化が生まれるのかもしれません。

発酵ツーリズムをきっかけに、昔ながらのお醤油・お味噌屋さんにも、新しいお店にも訪問して、味わって、語らって、ここ金沢大野のローカルな発酵食文化を楽しんでいただけたらと思います。

そうそう。おうちでも楽しんだり、人にプレゼントできるのも食べ物のいいところ。大野醤油の味を磨いてきたのが金沢市民だったように、時に厳しくご意見いただいたり、もしも気に入ったものが見つかればたくさん買って（笑）、発酵食文化を共に育ててください！




Fermentation Tourism Hokuriku

# 発酵から辿る北陸、海の道

## 発酵巡礼

記事／山本 耕平



発酵ツーリズムほくりく
石川県金沢市を訪れる。

# 発酵食から、文化は紐解ける。

発酵デザイナー
**小倉 ヒラク**
Hiraku Ogura

1983 年生まれ。発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちの働きをデザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマとしたプロジェクトや商品開発や絵本・アニメの制作やワークショップを展開している。東京都美術館「おべんとう展」に参加、d47 MUSEUM「Fermentation Tourism Nippon ～発酵から再発見する日本の旅～ supported by カルピス」のキュレーションを手掛ける。著書に「発酵文化人類学」はじめ、知られざる発酵文化を訪ねて47都道府県を旅した旅行記「日本発酵紀行」等がある。

1. 四十萬谷本舗（しじまやほんぽ）
〒921-8541 石川県金沢市弥生1丁目17-28
1875（明治8）年創業から140年以上、醤油・味噌・糀などを始めとし、味噌漬やかぶら寿し、大根寿しなど、金沢の伝統発酵食品を作り続ける。

2. SAKE SHOP 福光屋 金沢店
3. 〒920-0935 石川県金沢市石引2丁目8-3
1625（寛永2）年創業の金沢で最も長い歴史を持ち、契約栽培米と清冽な仕込み水「百年水」で酒を醸す純米蔵。代表銘柄は加賀鳶、黒帯、福正宗。

4. ヤマト醤油味噌（ヤマト・糀パーク）
〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イ170
醤油の五大名産地、金沢大野で糀（麹）を使った発酵食品（発酵調味料）の製造を通して、美味しくて健康な食スタイルを常に提案、発信。店舗では発酵食文化と糀のチカラを学び体験できるようになっている。


1.


2.


3.



4.

## 発酵食から見える、日本海側発酵ルート

大野醤油は北海道で人気の商品で、時代が明治に変わって需要を支えたのが、北海道への移住民たちでした。福井県・石川県・富山県から多くの人たちが北海道に新天地を求め、ピーク時は移住者の30％が北陸3県の人だったそうです。大野醤油の作り手たちが品質向上に努めたことはもちろん、はるか北海道でも人気を博したのは、「あ～…やっぱりふるさとのこの味だよね」なんて、なつかしさと無縁ではなかったでしょう。ちなみに北陸人のサポートに尽力したのが北陸銀行さん。縁あって大豆の仕入れに訪れた旭川で、あの赤いロゴを見たときは「なぜ北海道に!?と驚きました。海の道を通じて、人・モノ・カネがつながっています。

旅をしたのは大野醤油だけではありません。「いしる」（石川県産のイワシ・イカ魚醤）を漢字で書くと「魚汁」。「しょっつる」（秋田県産のハタハタ魚醤）は「魚塩汁」で、原料は違えども製法はそっくり。能登の名物料理の貝焼きは、青森県や北海道の巨大なホタテ貝の殻をつかった漁師鍋です。石川ではいしるで味つけします。北海道の昆布を使うとワンランク上の味に。一方、秋田では「かやき」と言って、しょっつるで味つけするそっくりな料理も。北からか南からの旅か、島根県にも同名の料理がありました。

各地の苗字を調べると「能登さん」が今も多く住んでいるのは、石川県以外では、富山県、秋田県、北海道でまさに北前船の寄港地ばかり。旅するところに食文化あり。故郷を離れても、現地の素材をつかって、好みの味づくりに挑戦したのかも？なんて想像すると、先人たちの生活がリアルに感じられるような気がしませんか。

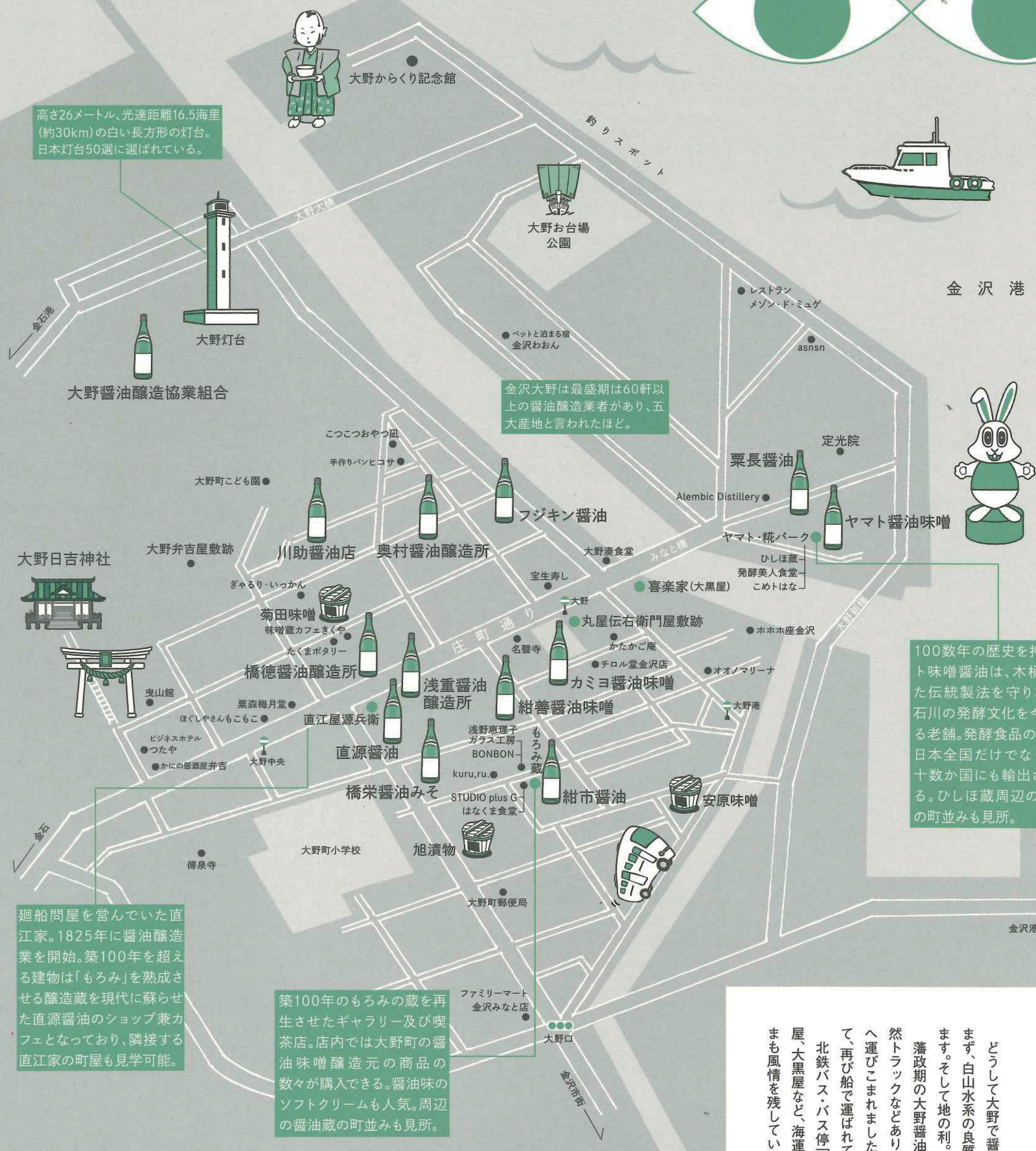
福井県の小浜・若狭は「藻塩焼く」で和歌にうたわれたほどの伝統製な製塩地。能登半島も「揚げ浜式塩田」が広がる伝統的製塩地。それぞれ小浜・若狭で「へしこ」、石川県の金沢大野で「こんか」と言われるのは、名産の塩と米ぬかで漬けた魚。どちらもふんわり糠漬けの香りがして、しょっぱさの中になんとも言えない旨み。絶妙な似たもの同士たち。どっちが先？なんて考えは勢いよく追いやり、白ご飯に乗っけて、かきこみたくなります。

発酵ツーリズムでは、それぞれご当地での食べ比べをしていただきたい。私も実際に現物を味わいながら、白ごはんとの相性について探求したいと思います。



# 金沢大野を巡る発酵マップ
## 【今と昔が混じってます】

Fermentation Tourism Hokuriku
発酵から辿る北陸、海の道
おおの
ISHIKAWA KANAZAWA ONO




## 醤油が通った海の道。

どうして大野で醤油づくりが？

まず、白山水系の良質で豊富な湧き水があり、適度に湿っている海沿いの気候が醸造に適しています。そして地の利。港のそばですから、船に載せて運ぶのに都合が良かったのです。

藩政期の大野醤油は、大豆は北海道や新潟産を、小麦や塩は能登産を使っていたようです。当然トラックなどありませんし、人が担いで運ぶにはあまりに重いですから、船をつかって大野港へ運びこまれました。出来上がった醤油は、18リットルから72リットルも入る木樽に詰められて、再び船で運ばれていきます。この海の道を行き来したのが、北前船と呼ばれる帆船でした。

北鉄バス・バス停「大野」と、宝生寿しさんが向かい合う道路を「庄町通り」といい、丸屋、浅黄屋、大黒屋など、海運業を営む名家が並び、廻船問屋の旦那衆や、船主たちが住んでいました。いまも風情を残している通りです。

## 発酵食のまち、金沢大野。

お醤油屋さんや味噌屋さんの営みがある大野。まちを歩くと、何本もえんとつを目にするでしょう。日によって大豆を蒸し上げる湯気、小麦を焙煎する香りや、醤油を火入れするときの食欲をそそるような香りを体験することができます。大野町小学校6年生は醤油づくりの実習が課せられており、醤油職人の青年が子供たちに慕われています。

私は大野町で生まれ育ちました。大野町小学校の同学年21人のうち、家業が醤油・味噌屋というのが5人。ほとんど4人に1人です。百年以上にわたって綿々と醤油・味噌屋の伝統が続いていて、現在も10余軒の醤油蔵が軒を連ねるのが、ここ金沢大野です。

帆船に載って、はるか遠くまで旅をしていた大野のお醤油。発酵ツーリズムに寄せて、歴史ある海の道のストーリーのさわりを知っていただきたいと思います。

もっと詳しく知りたくなった方は、地図を片手に、大野の味噌・醤油蔵を訪ねてみてくださいね。

記事／編集／著者



(株)ヤマト醤油味噌 営業部 部長
**山本 耕平**

大学卒業後、富永貿易株式会社に入社しBtoB営業を担当。
家業である株式会社ヤマト醤油味噌に2009年から入社し、製造部で甘酒の仕込みやドレッシング、だし入り味噌などを製造。2010年より同社営業部に異動し、以来一貫して営業部門で、BtoB営業担当として甘酒や基礎調味料の卸売に取り組む。2016年より同社貿易部で海外BtoB営業を担当し、国内外の展示会や商談を通して販路開拓を行った。2020年より同社BtoC部長としてWEBと直営店舗、マーケティングを担当。

参考文献・引用資料：「大野醤油の歴史」／吉本政昭、「金沢市大野町史」／大野町史編集委員会

制作・発行：株式会社ヤマト醤油味噌　〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イ170　TEL.076-268-1248 FAX.076-268-1242　https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/
企画：小倉ヒラク　デザイン・編集：TONE Inc.／ホホホ座金沢　https://toneinc.co.jp/　Copywriter：松井涼　Photographer：山田陽太