

ISHIKAWA

KANAZAWA

ONO

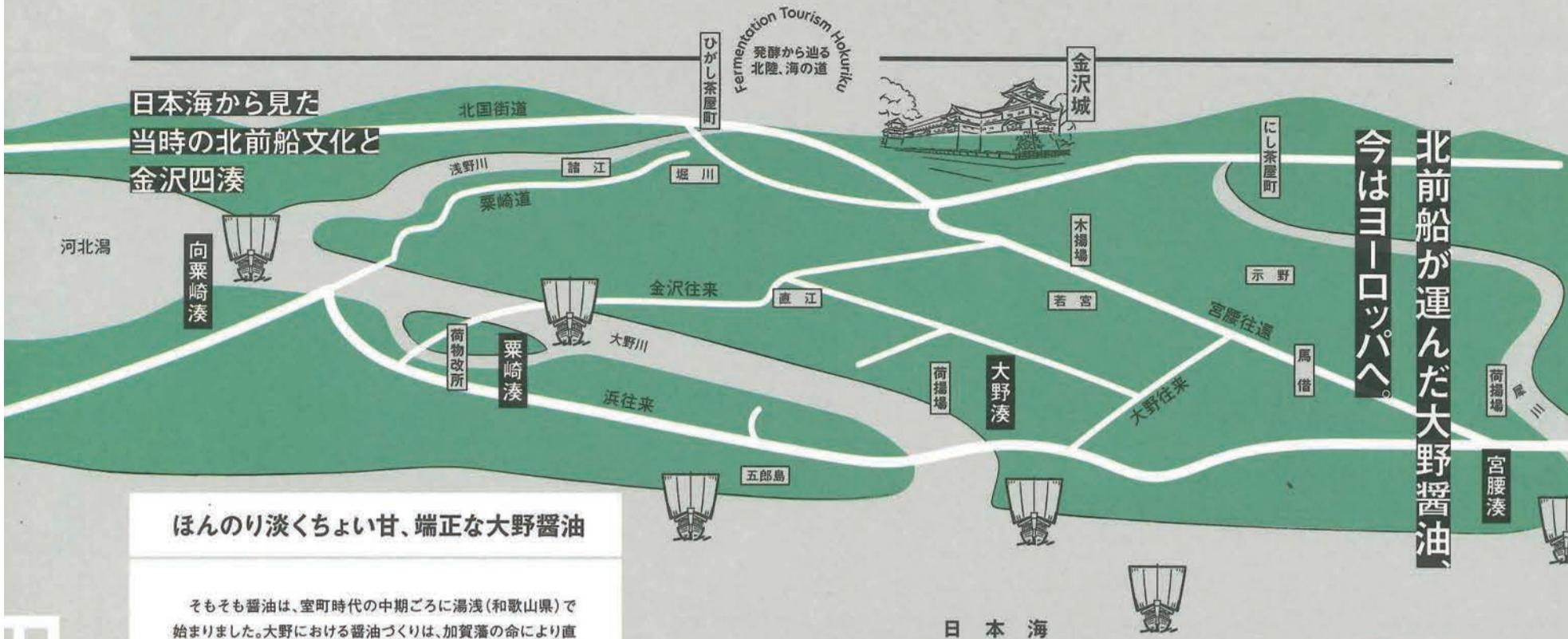
おおの

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





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。関西のうすくちしようゆ寄りで、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ました。

ぜひ宝生寿さんや、大野湊食堂さんを訪ねてみてください。

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」「金澤大極樂焼」、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、外貿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。

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」と恐ろしいことも言っていた

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、北海道で二シン粕(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1,000両で仕入れたら、大阪では5,000両で売れたそう。一航海の粗利益(売上ではなく、利益ペースです)は現代の価値にして60,000万円から1億円とも。たそうで、命がけの海運・商社業でした。

北前船から起業を成功させたサクセスストーリーも、満評会を繰り広げる。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。塩分補給が、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文化。塩漬けの卵

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(種小サ化ズの缶ビール)。缶ビールの美味しい一口目だけ

を永遠に楽しめるから。

まち並みに溶け込むよう、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る。これから新しい食文化が生まれるのかもしれません。

発酵ソ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發

酵食文化を楽しんでいただけたらと

思います。

発酵の営みがあるまち、金沢大野。

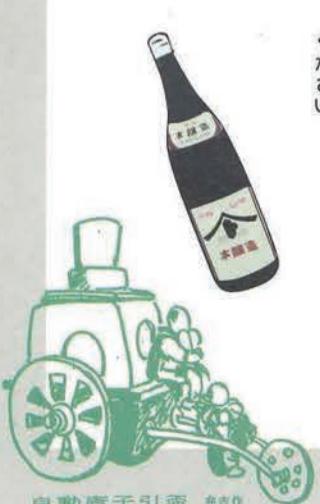
まち並みに溶け込むよう、レトロな雰囲気の町中華、赤い扉が印象的なクラフトジンの蒸留所があり、ここ数年、飲食店・カフェの開業も続いている。これから新しい食文化が生まれるのかもしれません。

発酵ソ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、時に厳しくござ見いただいたり、もしも気に入ったものが見つかればたくさん買って(笑)、発酵食文化と共に育ててください!

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

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、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。



**組合章
大野港**

大野のローカル発酵食

Garnet Column

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、甘味がすでにしているので、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、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 巡地 礼

記事／山本 耕平

Fermentation Tourism Hokuriku
発酵から巡る
北陸、海の道

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。

1. 四十萬谷本舗(じしまやほんぽ)
〒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
〒920-0935 石川県金沢市石引2丁目5-3
1625(寛永2)年創業の金沢で最も長い歴史を持ち、契約栽培米と清酒な仕込み水「百年水」で酒を醸す純米蔵。代表銘柄は加賀鶴、黒帯、福正宗。

4. ヤマト醤油味噌(ヤマト・ervo)
〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目17-28
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、美味しい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。

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」。赤い口ゴを見たときは「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。

「ショットツ」(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つくり。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つた漁師鍋です。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。一ショットつるで味つけするそつくりな料理も。北から南からの旅か、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。

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。

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。

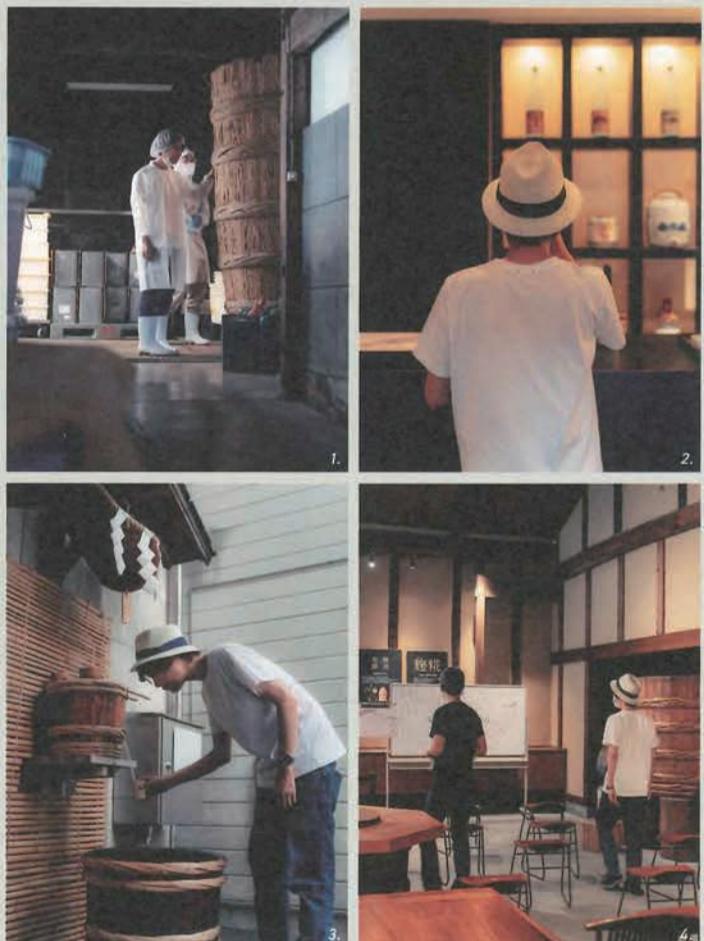
各地の苗字を調べると「能登さん」が今も多く住んでいるのは、石川県以外では、富山県、秋田県、北海道でまさに北前船の寄港地ばかり。旅するところに食文化あり。故郷を離れても、現地の素材をつかって好みの味づくりに挑戦したのかも?なんて想像すると、先人たちの生活がリアルに感じられるような気がしませんか。

日本海側発酵ルート

大野醤油は北海道で人気の商品で、時代が明治に変わつ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、「あくまでやっぱりふるさとのこの味だよね」なんですね。ちなみに北陸人のサポート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

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」。赤い口ゴを見たときは「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。

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、白子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

(今と昔が混じつてます)

金沢港



100数年の歴史を持つヤマト醤油味噌は、木桶を使った伝統製法を守りながら、石川の発酵文化を今に伝えます。その他の醤油蔵周辺の醤油蔵の町並みも見所。

醤油が通つた海の道。

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。当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、廻船問屋の日那衆や、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します。豆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人に一人です。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。

帆船に載つて、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つ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。

高さ26メートル、光達距離16.5海里(約30km)の白い長方形の灯台。日本灯台50選に選ばれている。



大野からくり記念館

大野お台場公園



大野日吉神社



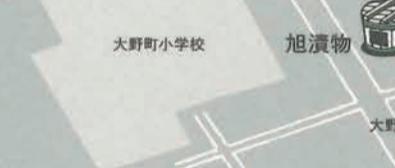
大野弁吉屋敷跡

廻船問屋を営んでいた直江家。1825年に醤油醸造業を開始。築100年を超える建物は「もろみ」を熟成させる醤油蔵を現代に蘇らせた直源醤油のショップ兼カフェとなっており、隣接する直江家の町屋も見学可能。

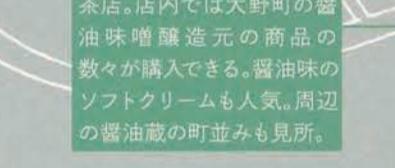
川助醤油店 奥村醤油醸造所



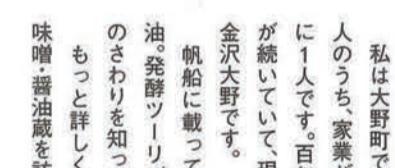
橋徳醤油醸造所 浅重醤油醸造所 直源醤油



橋栄醤油みそ 旭漬物



築100年のもろみの蔵を再生させたギャラリー及び喫茶店。店内では大野町の醤油味噌醸造元の商品の数々が購入できる。醤油味のソフトクリームも人気。周辺の醤油蔵の町並みも見所。



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します。豆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人に一人です。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。

帆船に載つて、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つ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

