

広島の力

シリーズ⑥
ユーメン醤油
株式会社

醸造に適した土地で、
昔ながらの製法を守る

目にまぶしい緑と耳に心地よい川のせせらぎを聴つて、もろみのいい香が鼻孔をくすぐります。広島市中から車で約30分、

ユーメン醤油は広島市内では唯一昔ながらの木桶を使った醤油造りをしている古い老舗です。

「今までちょうど創業150年目です」と笑顔で迎えてくれたのは、社長の宥免国博さん。「まずは蔵にこ案内しましょう」と

さつそく醤油造りの様子を見せてもらうことになりました。

しんとした冷たい空間に、大きな木桶がずらり。それを前に、宥免さんが醤油造りの流れを教えてくれます。「国産丸大豆と小麦に麹を混ぜ合わせて、まず麹を作ります。それを塩水と一緒に杉の木桶に仕込むのが冬の季節。水温が低い方がいいので、どうしても寒仕込みになります。その後、酵母が麹をもろみに変えていくわけですが、蔵はそこだけの酵母が棲み付いていて、これが蔵にとって宝なんですね」

自然がみずみずしい太田川上流。
1868(明治元)年の創業以来、醤油本来の味にこだわり続けるユーメン醤油を訪ねました。



高さ2m、周囲15mほどの大木桶が並ぶ蔵の様子は圧巻、再仕込みをした3年ものもある



耳を澄ませば酵母が活躍する音が感じられます



安佐町箭瀬に広がる醸造に適した好立地

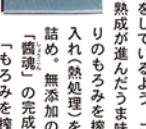
さがせません。宥免さんが大きな櫻を使って体ごと大きくなっています。もろみの表面がブンブンと泡立ちます。

それはまさに呼吸をしているよう。こうして2年かけて発酵と熟成が進んだうま味たっぷりのもろみを搾り、火入れ(熱処理)をして瓶詰め。「醤魂」の完成です。

「もろみを搾るまで藏の前に『搾りたでしよう』ばかりあります。この山に囲まれて水も空気もおいしく醸造に適した土地ですから、創業以来おいかげで醸造に力を今も続けています」。

の工程を自社で手がけているのは、県内でも数軒だけになります。恵まれたことに、この山に囲まれて水も空気もおいしく醸造ができる場所を尋ねると、「火入れをする前の生醤油をお分けしているんです。非加熱・無ろ過ですか

ら風味がとても豊かで、お刺身などにも合うと思いますよ」。話を聞いているだけで、のどが鳴ってきました。



「創業150周年ですが特別なことは考えていません。隠れることが何より大事です」と社長の宥免国博さん

「これでよし」とは思わず、「まだ何かできる」の思いで

宥免さんが五代目の社長になったのは20年前のこと。先代である父が病で倒れた「まだ急きよ家業を継ぐことになりました」と、28歳の若さでしたから、ペテランの職人さんやお客様など周りに助けてもらひながらのスタートでした。設備投資の返済もあたし、10年間はとにかく夢中でしたね。

なんとか軌道に乗ってきたと思えるようになった10年ほど前、台風により太田川が氾濫。大きな水害に見舞われます。「生産が止まることはなかったので、運がよかったのかもしれません」と言ってくださるお客様もいらっしゃいます。そのような方に支えられて、私は私にできることを地道にやるのみです。つまり、よい醤油を造り続けるしかないのです。

お客様など周囲に助けてもらひながらの生産後には、変わったことがあります。それはやはり教えたいたいことがあります。それは今後しっかり生かしていくたいと思います。だから『これでよし』と思いたいとは一度も方で醤油ができる工程を見て、興味を持ってほしいんです。もちろん、私たちがお客様か

れは蔵の造り。修繕する際、桶の高さを調整したり、桶が置かれている構造が見えたり見学しやすいように工夫しました。「多くの方に醤油ができる工程を見て、興味を持つてほしいんです」。

●お問い合わせ——広島市安佐北区安佐町箭瀬269

現在、蔵人は宥免さんを入れて5人、醤魂は4人で、工夫しました。『まだ何かできる』という気持ちでいます。

本当に、蔵人は宥免さんを入れて5人、醤魂



熟成庫をしていない伸びた生醤油を冷蔵庫で保管、販売