

木桶仕込み醤油復活プロジェクト

港町塩竈の、醤油醸造元が込める

『一滴（ひとしずく）』への思い。

市内で味噌醤油醸造業を営む太田真さんは、木桶を使った醤油仕込みにチャレンジしています。



小豆島から塩竈に到着した大きな木桶の容量は20石(約3,600ℓ)

木桶仕込みによる醤油の生産量の割合は、全国でも1%程度。醤油生産のほとんどはホーローやFRPのタンクで仕込む方法が主流

で、太田さんの蔵でも、木桶の寿命や生産性向上の流れなどにより、40年ほど前から木桶仕込みをやめていました。

木桶に使われる杉板には無数の見えない穴があり、常に呼吸して、醸造に必要な微生物のすみかとして、最適な環境となっています。蔵に住み着いた酵母などの発酵菌とその地域の気候風土により、独自の味わいの醤油が出来上がるといいます。



太田與八郎商店 HP「太田屋日記」より
漫画：おの

現在の工場は大正時代に建てられたものです。この中で大豆から二つの調味料「味噌」と「醤油」を作っています。



太田與八郎商店 HP「太田屋日記」より
漫画：おの

でも僕らは、この微生物たちにとって住みよい木桶を使って、おいしい塩竈の醤油を造りたいんですっ！
塩竈を産地でつなぐ
そして、
おいしい塩竈の醤油
住みよい木桶を使って、
この微生物たちにとって
おいしい塩竈の醤油
美味しい塩竈の醤油
住みよい木桶を使って、
この微生物たちにとって



創業弘化二年
江戸時代から続く老舗
太田與八郎商店の太田 真さん

取り組みの詳細は
ホームページ
「太田屋日記」に掲載



3月には新しい木桶による仕込みが始まりました

込みの醤油造りをわかりやすく解説した漫画も制作され、評判となりました。
1月25日、香川県小豆島において、毎年地元醤油醸造元が主体となり開催する新桶の組み上げイベントに太田さんも参加、2月26日、新桶が太田さんの蔵に到着、塩竈での木桶の醤油造りの歴史が再び幕を開けました。
木桶仕込みの醤油の完成には1年半〜2年ほどかかりますが、丹精込めて丁寧に醸造し、塩竈の新鮮な食材とともに皆さんに味わっていただきたいと、太田さんは意気込んでいます。

問 商工港灣課みなとまちづくり係
364-1124