

右から浜田工場開発担当の椋木弘さん、日本食品工業常務の坂上武さん、責任者の濱崎修司さん、工場長の山村浩司さん。社長の中西和夫さんは電話で取材に応じてくれました。

醤油から ブイヨンへ 続く道

日本海に面した島根県浜田市。
この地で彼らが守り続けてきた
天然醸造の醤油がブイヨンに命を吹き込んだ。
うまみがぎゅつと詰まったあの液体の秘密を探る。





浜田市を流れる周布川。醤油の原料にはミネラル豊富なこの伏流水を使用する。山陰の美しい風景と豊かな自然も先人からの贈り物だ

先人まなびがしるるに しなび

フイヨンが 生まれた背景に

日本の食卓に密着してきた調味料、醤油。お刺身などでストレートに味わうこともありますが、めんつゆやポン酢、ドレッシングなど様々な調味料のベースとしての働きも忘れてはなりません。

今回のストーリーは、そんなアシスト役の大先輩と、先輩を支えられて活躍中の中堅選手「洋風フイヨン」のお話。

油が使われていること、ご存じでしたか？
後輩フイヨンと醤油先輩の切っても切れない関係を探るため、訪ねたのは島根県浜田市。特産品の石州瓦を使った赤い瓦屋根の町並みが、どこか懐かしさを感じさせる、日本海に面した石見地方の中心地です。ここに日本食品工業浜田工場があります。



1 真剣な眼差しで成分濃度をチェックする。
2 醤油を貯蔵する桶。ここで2回の夏を越えて発酵、熟成を繰り返したのが「みのり醤油」だ。
3 フイヨンの製造過程。原料一つひとつを1滴も無駄にしないように大事に扱っている様子が印象的だ。

鳥取県境港市に本社を置く日本食品工業は1969年に、故・中西秀夫さんが創業した会社です。秀夫さんは鳥取県農事試験場に勤務後、農産加工所長などを務め、長年に渡り農産加工技術の研究に携わってきました。退職後、家業であった天然醸造醤油の製造販売を受け継ぎました。食品や農業の、当時の先端技術に身

丸大豆で作っても
売れない

昔ながらの味と香りがする、
定番濃口醤油。
特級みのり醤油
(国産丸大豆)・900ml



1610
925円(税込999円)
⑦小麦・大豆

素材の持ち味を生かした濃縮液体タイプ
大地を守る会の
洋風ブイヨン 15g×10袋

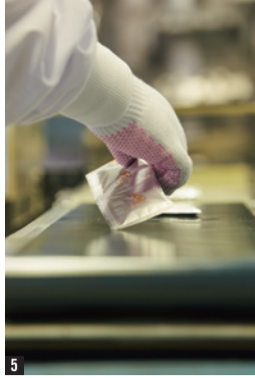


1626
498円(税込538円)
⑦小麦・大豆



みのり醤油を使った調味料は、
他にも中華風ブイヨン、カレールーなど
いろいろあります。
◀詳しくはこちら

Photo:Taro Terasawa Text:Yuki Takahashi Design:Better Days



4 醤油の丸大豆は、契約栽培のフクユタカ
(佐賀県産)を使う。

5 機械で充填されたブイヨンが小分けにさ
れる。

6 検品を終えると、お客様の元へと発送され
ていく。

7 原料の一つ、オリーブオイルが金色に輝い
ていた。

8 ブイヨンの原料。右上からオリーブオイル、
みのり醤油、スパイスミックス、ポークエキ
ス、チキンエキス、洗双糖、塩。

9 完成したブイヨン。液体のままなので素材
の持ち味が最大限に生きている。「カレーに入
れるのもおすすめ」とスタッフの女性。

を置いてきた秀夫さん。
一方で家業の醸造は自然現象の力
を借りる世界。秀夫さんが目指した
のは「自然と科学の接点に立って、
人と自然が共存できる食品づくり」
でした。孫である中西和夫さんが社
長を務める現在に至るまで、一貫し
てテーマとして掲げられています。

醸造のプロフェッショナルとして
県内各地で講師をしてきた秀夫さん
の元には、醤油作り、味噌作りに携
わる多くの教え子たちがいたとい
います。そのお弟子さんの一人が、現
在浜田工場の責任者を務める濱崎修
司さんの父光男さんでした。
当時、自然食品を志した秀夫さん
の思いとは反対に、安く大量生産す
ることを良しとする方向に時代が向
かっていました。醤油作りに関して
も同様です。丸大豆ではなく、安価
で短時間に作れる搾油後の脱脂加工
大豆を使うメーカーが圧倒的でした。
「丸大豆で醤油を作っても高くて売
れない」という周囲の声に反して、
一人だけ賛同してくれたのが濱崎さ
んだったそうです。

自然食品の醤油を作っている人が
いるという噂を聞いて、当時大地を
守る会の代表 現オイシックス・ラ
大地会長 藤田和芳が中西久夫(秀夫
さんの息子)さんのもとを訪ねたの
が、1984年のこと。そこから、
当会の生産者が作る大豆を使っ
ての醤油作りが始まりました。「みのり
醤油」誕生のきっかけです。現在使
っている大豆の産地は佐賀県江北町。
1980年代から有機農法を始め
「スローフードの町」として知られ

る同町の江北町有機研究会と、日本
食品工業は「顔の見える関係」を長
年築いてきました。
役割を引き継ぎました。
時代の移り変わりの中で、消費者
の嗜好や食卓の風景も変化します。
醤油に関しても、その市場の変
化は厳しいものでした。核家族化が
進み、外食やテイクアウト物業の利
用が増え、家庭料理も洋食化してい
きました。そうした複数の要因から、
家庭での醤油消費量は減少傾向に。
しょうゆ情報センターの調べによれ
ば、1986年の醤油の出荷量は

119万キロリットルを超えていま
すが、2018年には75万キロリッ
トルまで減っています。
「みのり醤油は、まろやかでバラ
ンスが取れたいい醤油。醤油は日本の
文化ですから、需要がある限り作り
続けたい」という濱崎さん。
醤油という伝統を守り続けるだけ
でなく、食卓の変化に応じて新たな
形に生かしていきたい。そんな想い
から生まれたのが洋風ブイヨンです。
チキンエキスとポークエキス、みの
り醤油など厳選した素材を調合し液
体で素材そのままの味を生かしまし
た。

先人の功績を守り続けながら、新
たなチャレンジを成功させる。言葉
にすれば簡単なようですが、言うは
易し、行うは難し。それでも二人は
決して偉ぶりません。
「かっこいいことはよう言わん」と
濱崎さんがいえば、「夢とか推測じ
やなく、事実を大切にしている。目
の前にある仕事をコツコツとやって
いくだけ」と和夫さん。地に足がつ
ているとはまさにこのこと。
「最近では昭和のことを否定するよう
な雰囲気もあるけど、先人をないが
しろにしたいいけないと思うんです。
線路や道路、病院など作ってくれて、
便利で快適に過ごせるのは先人のお
かげ」(濱崎さん)
親から子へ、という縦の糸。原料
を作る人、製造する人、買っていた
だくお客様、という横の糸。それぞ
れの糸が大事に紡ぎ続けられてきた
からこそ、醤油にもブイヨンにも支
えられ、私たちの食卓は豊かになっ
てきたでしょう。
翻って私たちは、食卓の文化をし
っかり次世代に伝えられているか。
醤油の1滴が投げかける波紋は決し
て小さなものではないのかもしれない
せん。

食卓の変化に 合わせた商品を



お知らせ

Table For Two商品販売!

151・152号 (12/14(月)~25(金)お届け)

TFT (TABLE FOR TWO) は、先進国の私たちがヘルシーメニューを取ることで、過剰な栄養を減らし、その分を給食という形で開発途上国の子供たちを支援し、食の不均衡をなくするという活動です。これまでもハロウィンやバレンタインなどの催事で寄付金付き商品販売してきましたが、コロナ禍の影響で社員食堂等

からの寄付が減っている状況を鑑み、年末の2週間、大地を守る会でも寄付金付き商品販売の事としました。大地を守る会のロングセラー商品「キャロットジュース10缶」です。美味しく健康的なキャロットジュースを飲んで、子どもたちの給食も支援していただけたらうれしいです。



▼お買い物はこちら
TFT寄付金付き キャロットジュース10缶
https://takuhai.daichi-m.co.jp/Categorygoods/20_90
※11月30日からお買い物サイトでご購入いただけます。



こんな仕組みで動いています

- ヘルシーなTFT対象商品を購入します
- 商品1品につき20円 (または売り上げの3%) がTFTに寄付されます。
- 20円の寄付で温かい給食1食分が、ケニア、タンザニア、ルワンダ、フィリピンの支援先に届きます。

お腹を空かせた人が世界に10億人、
一方で食べすぎの人が20億人

世界の約70億人のうち、10億人近くが
飢餓や栄養失調の問題で苦しんでいます。
一方で、20億人が食べすぎが原因で肥満状態になります。
様々な取り組みによって明るい兆しも見えていますが、
まだまだ支援が必要です。

ソーシャルレポート

スマイルオリーブ基金

オリーブオイルを購入してオリーブ農家を支援するスマイルオリーブ基金。パレスチナ自治区(西岸地区)産の「オリーブオイル」1本分の販売額から大地を守る会、販売元のオルター・トレード・ジャパン、会員の皆さんからそれぞれ8円ずつ負担していただき、オリーブの苗木の

購入やオリーブ畑の整備に充てられています。イスラエルに囲まれているパレスチナ自治区(西岸地区)では、イスラエル軍によるオリーブ畑の破壊や没収が行われるため、オリーブの苗を植えられることが畑を守るにつながっています。



スマイルオリーブ基金を使ってオリーブ畑を営むナズミさん。苗木は収穫できるほど大きくなりました。

大地を守る会の基金

大地を守る会では、世界の不平等をなくすための足がかりとして、
様々な形で寄付や基金を募ってきました。
これからも、私たちができることを地に足をつけながら、進めていきます。
これからも共に、世界を変えるための一歩を
踏みしめていただけたら幸いです。

- ささエールうなぎ基金…絶滅危惧にあるうなぎと、食べる文化を守るために、うなぎ商品の売り上げの一部を拠出し、うなぎの資源回復に使われる基金。
- 大地を守る第一次産業支援基金…自然災害からの復興支援や、持続可能な社会創造の様々な活動支援など、第一次産業を守り育てることを目的とした基金。「大地を守る未来募金」がこの基金に充当。
- DAFDF基金…海外の交流先、フェアトレード商品の産地等からの支援要請を受け、有機農業の促進や災害復興などに支援を行う基金。
- 互恵のためのアジア民衆基金…バランゴンバナナとエコシュリンプの売り上げの一部を拠出し、主にフェアトレード商品の生産者が立ち上げるプロジェクトに対し、日韓の生協等と協力して低い利子で融資を行う基金。
- 東ティモールコーヒー基金…東ティモールコーヒーの売り上げの一部を拠出し、現地の子どもの栄養状態の改善対策や教材の購入などに使われる基金。
- 大地を守る会ルイボス基金…南アフリカ産ルイボス茶の売り上げの一部を拠出し、文房具やスポーツ用品を購入して南アフリカの小学校に寄付。現地の子どもの教育支援に使われる基金。
- 種蒔人基金…大地を守る会オリジナル純米酒「種蒔人」の売り上げの一部を拠出し、生産地(福島県喜多方市)に江戸時代から伝わる水田の水路を保全する活動に使われる基金。

『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みも
WEBからどうぞ。

大地を守る会 検索



お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション室
TEL ●050-5306-8513
E-mail ●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513