

筱岡 志郎

生産者が身近に 感じられる味噌作り



富山県内に4人しかいない「醤油もの知り博士」の筱岡志郎さん。アサヒ味噌醤油株式会社の代表である。

「醤油もの知り博士になると、富山県内の小学校に授業に行けるんです。」

醤油が、大豆と小麦からできる作り方を45分間の授業で説明する。

「ちゃんと大豆と小麦から作っている醤油屋さんには少ない。富山県内でも4箇所くらい。アサヒ味噌醤油はそのひとつ。多くの見学者が来られます。」

創業九十四年。醤油4割、味噌3割、加工品3割。

「加工品は、スープ、ドレッシング、タレなど。ほとんど県外からの発注です。おやべホワイトラーメンのスープも作っています。」



「味噌に関しては、農家別の味噌を作ろうかと思っていました。富山県産味噌ではなく、小矢部の味噌、〇〇農家さんの味噌、生産者が身近に感じられる味噌かできないかなって。」

小矢部市は、富山県の3割近い醤油を生産している。卵やバラもそうだが、醤油も富山県トップの生産量を誇る。

「北陸の魚がおいしいと言われる理由は、醤油が違う。鮮度も大切だけど、そんなに大きく変わることはないはず。決め手は醤油だ」と思っています。

甘い醤油文化が魚に合う。「富山県では50年前から本物の味を目指して辛口の醤油を作り出した。でも結局受け入れられず、売上げが伸びずにつぶれた蔵もある。甘口を守っている醤油屋が生き残っています。」

「ぼくも横浜に住んでいる時、近くで売っていた醤油が不味くて使えなかった。」

おやべホワイトラーメンに
関しても伺った。

「これからどう展開していくか。会社として成立させるのは大変です。」

小矢部市には養鶏場があり、味噌醤油の蔵もあり、製麺工場もある。それはとてもメリットがある。

「今までは関係者がボランティアでイベントに出店していた。これからはハローワーク等で募集をかけ、働く環境を提供することも大切だと思っている。」

食に興味のある人には、おやべホワイトラーメンは行き渡った。

「次は、どんぶりでもいいかなと思っている。今まで、お米のイベント販売は規制があり、どんぶりのイベントはなかった。その規制が緩和された。小矢部でやりたい。」

筱岡さんは、20歳で富山に戻り、高岡の居酒屋等でアルバイトを始めた。

「当時は飲食店をやりたいかった。親から継ぐように言われたことは、今まで一度もないです。」

飲酒運転の罰則強化で高岡の飲み屋街の景気が悪くなる。飲食店での独立を諦めかけていた時、親に相談し実家を手伝うことになった。

「軽い気持ちで手伝いはじめたのに、入って一ヶ月で社長になりました(笑)」

「地元に戻ってきて、お祭りに参加したりすることは楽しかった。」

味を守り、同じものを作り続ける仕事。それを基盤として、どんどん新しいアイデアが生まれる。

「日本酒つくりましょうよ。めっちゃくちゃいいものを作るか、みんなが飲みやすい日本酒を作るか。どちらがいいですかね。」

筱岡志郎

1984年2月18日生

昔から朝飯に納豆は食へるなっていうしきたりがあるんです。

タンクに納豆が一個入るだけで、全部納豆になるらしい。

休みがあったらマイジャンをやりたい。

アサヒ味噌醤油株式会社

富山県小矢部市水島863

TEL: 07666612014

創業大正6年

<http://asahi-syoyu.com>