



笑顔で迎えてくれた畑彰さんは、小矢部市にある畑醸造株式会社の四代目。昭和四年から主に醤油を製造、販売している。創業から約八十年。蔵の横の直売所「宗珍(そうちん)」には醤油をはじめドレッシングやお煎餅、お惣菜などを販売されている。ちなみに「宗珍(そうちん)」という名前は畑醸造の初代であり、畑さんのひいおじいさんの名前。



大豆は小矢部産である。醤油作りは大豆を仕込むところから始まる。原料の加工から醤油を作るのは、全国でも六件ほどしか残っていない。醤油作りにはとても手間と時間がかかる。麹づくりでは、外の気温に対応して温度と湿度の調節が必要だ。蔵の中に何層にも重ねて置いてある麹の入った箱を、夜中でも二、三時間おきにすべて順番を入れ替える作業を行う。そして、見たこともない大きな樽で、醤油が出る

この街で頑張る人、会社、団体を「人と人とのつながり」で紹介していきます。

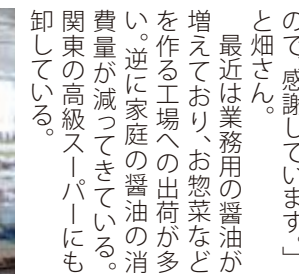
畑醸造では、自分達の醤油を利用して手作りのお弁当やお惣菜を毎朝五時から作り、一人暮らしのお年寄りなどに配達している。配達は一日に約五十件ほど。家族の方が仕事で、週末だけ戻ってくるという、平日や日中一人暮らしになる方も多い。お惣菜を作るきっかけは、そういった忙しい主婦の声によるもの。一人暮らしの方の安否確認にもなる。配達に行くことによりコミュニケーションもとれる。お年寄りの方がお惣菜を食べることにより笑顔になっただけで、太った方もいるそうだ。



来るまで二年熟成させ、三年目からやっと絞りはじめることができる。



「たまに味付けに対して指摘を受けることもある。それは愛情によるもので、感謝しています。」と畑さん。最近業務用の醤油が増えており、お惣菜などを作る工場への出荷が多い。逆に家庭の醤油の消費量が減ってきている。関東の高級スーパーにも卸している。



「大変だけれど、今の伝統的な醤油作り方を残していきます。」と力強く語ってくれた。現在、富山県内の特産品を利用したドレッシングやポン酢を作っているという依頼もある。そういった話は、新しい見方や考え方があり、とても勉強になるそうだ。



**畑醸造**  
〒932-0122  
富山県小矢部市浅地800番地  
TEL : 0766-61-2111  
FAX : 0766-61-4024

蔵は誰でも見学できるので一度、見学してみたいかがたろうか。  
※インターン生の細川さんが記事製作・写真撮影を行いました。



蔵を見学させてもらった際に麹の香りがすごかった。一年ものから三年ものまでの樽があり、それぞれ色が違う。麹を寝かす部屋は創業以来変わっていないレンガ作り。レンガは呼吸するため温度調節がしやすいからだ。

プレゼント



富山で昔から親しまれている  
いろいろなお料理によく合う醤油  
**義仲・巴・限定蔵出し醤油 3名様**  
募集期間：平成24年5月7日(月)まで  
PC・携帯からのご応募：[http://www.startaro.com/shop/OYABE\\_SNS](http://www.startaro.com/shop/OYABE_SNS)会員様はキャンペーンに自動応募されます  
Oyabe Local SNS：<http://www.sns.startaro.com/>

