麹の里に息づく発酵文化

深瀬善兵衛商店　「六尺味噌桶」再生し新プロジェクト

山形市印役町。古くから「麹（こうじ）の里」と呼ばれ、江戸時代より麹づくりが盛んに行われてきたこの地で、天保12（1841）年に創業した深瀬善兵衛商店。創業当初は「糀屋（こうじや）善兵衛」として麹づくりを行い、現在は「カネチョウ味噌」で知られる天然醸造みそを中心に、甘酒や梅干しを製造している。また、味噌づくり教室や発酵文化を伝える活動にも力を入れている。8代目となる深瀬尚子代表取締役に、創業からの歩み、味噌づくりにかける思い、地域とのつながり、そして新たに取り組む六尺桶再生プロジェクトについてうかがった。

―創業からこれまでの歩みについて教えてください。

麹づくりを本業とする前は、農業を営んでいました。江戸時代初期、山形城主・鳥居忠政公が馬見ヶ崎川の洪水対策として流れを変える大改修を行った際、新たな流路が農地にかかったため、農業とともに行っていた麹づくり（許可制）を主業としたと伝えられています。

当時は、酒蔵へ納める麹や、各家庭で味噌や甘酒を仕込むための麹をつくっていました。今のように、完成した調味料を買うことが当たり前ではない時代ですから、家庭で味噌を仕込み、甘酒をつくることが暮らしの中に自然にありました。私たちの商いも、そうした地域の暮らしとともに続いてきたものです。

当家には、江戸後期から明治初期にかけての麹商いの記録を示す「通い帳」が残っています。こうした麹づくりの技術を生かし、明治39（1906）年に味噌を中心とした醸造元となりました。時代が変わる中で、家庭で味噌を仕込む機会は少なくなりましたが、当店では麹づくりと味噌づくりを大切に続けてきました。180年以上続いてきた商いではありますが、昔のままを守るだけではなく、今の時代に合った形で味



「麹の里・印役町にお越しください」。包容力のある味噌づくりを心掛けたいと話す深瀬尚子代表取締役

キラリ山形

深瀬善兵衛商店

〒990−0066
山形市印役町4−2−25
☎023−622−2360



新プロジェクト「120年の時を刻んだ味噌桶を未来に」のイメージ図（㈲オカダデザイン画像提供）。９月にクラウドファンディングを公開し、10月まで実施する予定。目標金額は200万円。支援いただいた資金は味噌桶の補修・加工費、専門工事費、設置環境整備費、支援者銘板の制作、リターン制作・発送費などに大切に活用する

クラウドファンディングプロジェクト（QR）



香り豊かな天然醸造味噌



やまがた完熟梅干し



180年の歴史を持つ麹と甘酒

味噌や麹の魅力を伝えていくことが大切だと考えています。

―小売店勤務を経て1998年から後継者として商品を届けています。味噌づくりにかける思いは。

目指しているのは、「包容力のある味噌」です。味噌は料理の中で強く主張するだけのものではありません。野菜、肉、魚など、さまざまな食材を受け止め、それぞれの良さを引き出し、食卓全体をやさしくまとめてくれる存在だと思っています。味噌汁はもちろん、煮物や和え物、炒め物、漬け床にも使えます。家庭ごとの味になじみ、季節の食材を包み込み、食べる人の心をほっとさせる。そんな懐の深い味噌を届けたいと考えています。

味噌づくりでは、天然醸造を大切にしています。大豆、米、塩そして蔵に息づく微生物が、時間をかけてゆっくりと混ざり合い、深い味わいを生み出します。急がず、無理に味をつくりすぎず、素材と発酵の力を信じること。そこに味噌づくりの面白さと難しさがあります。山形県産の原料を生かした商品づくりにも取り組んでいます。たとえば「ご縁味噌」は、地元の恵みを生かしながら、人と人、地域と食卓をつなぐ味噌として生まれました。

一方で、現在の暮らしの中では、

味噌の存在が少しずつ希薄になっているようにも感じます。今は、ひとさじ加えれば味が決まる便利な調味料がたくさんあります。忙しい毎日の中で、そうした調味料に助けられる場面も多いと思います。ただ、分かりやすく強い旨味に慣れ過ぎてしまうと、自分の手で味を加減する力や、家庭ごとの味を育てる感覚が少しずつ失われてしまうのではないか、という思いもあります。

酒をどのくらい入れるのか、醤油を少し足すのか、砂糖で甘みを含ませるのか、味噌をどのタイミングで溶くのか。そうした加減を自分の舌で確かめながら整えていくことが、家庭の味を育てることにつながると思います。味噌汁ひとつでも、濃い日もあれば薄い日もあります。具材によって甘みが出る日もあれば、少し物足りない日もあるかもしれません。でも、それでいいと思うんです。「今日の味噌汁、少し薄いね」「じゃあ次は、もう少し味噌を足してみようか」「この具材、意外と合うね」。

そんな会話が生まれることが、家庭料理の豊かさだと思います。料理は作る人だけのものではなく、食べる人も一緒に育てていくものです。味噌には、そのきっかけをつくる力があると感じています。日々の食卓を支える調味料であると同時に、家庭の味や暮らしの記憶をつないでいくものでもあります。

当店では、自分好みの味噌を仕込む教室を開いているほか、毎年9月には「味噌祭り」を開催しています。長く当店の味噌を使ってくださっている方はもちろん、若い世代や親子連れの方にも来ていただいています。普段はなかなか知る機会の少ない味噌づくりや麹文化に触れていただくことで「山形にはこういう発酵文化があるんだ」と感じてもらえたらうれしいです。

―現在進めているプロジェクトについてうかがいます。

当店の蔵には、約120年前に作られ、15年ほど前まで天然醸造みそを仕込んでいた大きな「六尺桶（直径約180㌢）」が残っています。現在はその役目を終え、蔵の中で静かに眠っている状態でした。

また、店舗敷地内にあった座敷蔵を解体した際、畳の下から囲炉裏が現れました。灰も残り、小さな灰かきの道具も残っていました。そこには確かに、人々が火を囲み、食事をし、語らい、日々を重ねてきた暮らしの記憶がありました。

そこで、この六尺桶を再生し、店舗内で人々が集う「桶テーブル」として蘇らせるプロジェクトを立ち上げました。山形に受け継がれてきた発酵文化を、現代の暮らしの中でもう一度息づかせ、未来へつなぐための取り組みです。

完成後は「桶テーブル」を中心に、味噌づくり教室や発酵文化講座、店舗見学、地域交流イベント、海外観光客向けの体験企画などを行っていきたいと考えています。子どもたちには、地元にこうした文化があることを知ってもらいたい。若い世代には、味噌をもっと身近に感じてもらいたい。観光で訪れた方には、山形の発酵文化の奥深さに触れてもらいたい。そして地域の方々には、気軽に立ち寄り、味噌汁や甘酒を飲みながら語らえる場所として使っていただきたいと思っています。この桶テーブルが、新しいご縁を醸す場所になればうれしいです。

「糀屋善兵衛」として創業して以来、私たちはこの山形市印役町で麹と味噌に向き合ってきました。家庭で味噌を仕込む機会は減り、木桶仕込みの文化も少なくなり、食卓のあり方も変化しています。それでも、味噌が持つ力は変わらないと思います。食材を包み込む力、食卓に会話を生む力、人と人をつなぐ力、そして地域の記憶を未来へ手渡す力。これからも、味噌をつくる蔵であると同時に、味噌を伝える蔵として、山形の発酵文化を次の世代へつないでいきたいです。

