

「七宝みそ」の伝統と展望

窪田莉奈（愛知東邦大学）

Keyword：味噌、七宝みそ、特産品

I. 背景・目的

「七宝みそ」は、筆者の故郷の愛知県あま市七宝町の特産品である。幼少時、小学校の郊外学習で七宝みその製造所へ見学に行き、七宝みそを持ち帰る行事があった。みその製造過程を間近に見て筆者は、普段食べているみそは大変手間がかかっていると理解した。七宝町が誇る「七宝みそ」は、現在、創業明治7年の佐藤醸造株式会社が製造しており、尾張地方で唯一、味噌と醤油を一緒に製造している。古式木桶仕込みで熟成製造されたこだわりの豆味噌が特徴である。

味噌自体は、戦国時代から重宝されており、日本伝統の家庭の味として味噌汁など多くの料理に使われている。本調査研究の目的は、七宝みそが産地である七宝町にどのように貢献してきたのかを把握することにある。また、味噌は全国各地で作られているが、廃業してしまう味噌の製造工場が多くある中、七宝みそがこれまでどのようにして栄えてきたのかを把握することを目的とした。

II. 研究方法・研究内容

味噌全般の歴史や種類等を把握した上で、七宝みそが産地の七宝町にどのように貢献してきたのか、他地域の味噌との違いや特有な味等について、文献調査等を行って分析・整理した。また、佐藤醸造株式会社の協力を得て、製造所の現場を調査させて頂くとともに、味噌の製造工程、製造でのこだわり、品質管理や新商品開発、七宝みその文化を次世代に繋げる取組み等を聞き取り、分析・整理した。

III. 研究結果

III-1. 味噌全般の歴史・種類等

III-1-(1). 味噌の歴史

味噌の起源は、「中国伝來說」と「日本独自説」の2つがある。中国伝來說とは、古代中国に誕生した「醬」が遣唐使によって伝わり、味噌へと発展したと言われる説である。「醬」は紀元前8世紀頃に中国で作られ、肉と塩と麴で作ったものを「肉醬」、魚から作ったものを「魚醬」、穀物から作ったものを「穀醬」と呼ぶ。大豆と塩から作られたものが発展・進化して誕生したのが「醤油」と呼

ばれる。日本では飛鳥時代に、中国から遣唐使が日本を訪れ、稲作や仏教等の文化と共に「醬」が伝えられたと言われている。「日本独自説」では、味噌は弥生時代に日本で誕生したと言われている。この時代は、冷蔵庫のようなものがないため、食料の保存方法が問題となる中、様々な保存方法が生み出されたが、その中に塩漬けという方法があった。塩漬けをすると、食物の腐敗を防ぎ、味も美味しい。大豆を煮て常温に晒し、塩を漬ける方法があみ出された。これが、味噌の一番最初の作り方と言われている。縄文人の生活跡からは、どんぐりで作った「縄文みそ」とも呼べるような食料が発見されている。

III-1-(2). 味噌の種類等

味噌には、米味噌のほか、使う麴などによって、麦味噌や豆味噌といった様々な種類が存在する。麦味噌は、平安時代に生まれたとされる。味噌の歴史は、米が採れにくい地域では麦味噌が発達するなど、地域によっても様々な違いがある。各地で稲作が盛んになったことで米麴を利用した米味噌が日本各地で作られるようになった。だが、九州地域では米の栽培が難しく、一方で麦の生産が盛んだったため、麦を麴にした麦味噌が作られるようになったとされる。

豆味噌（赤味噌）は、大豆、塩、豆麴を合わせて作るものであるが、現在の愛知県西部地域にあたる尾張国でその文化を発展させた。東海地方の夏は、高温多湿で味噌の腐敗が起きやすい環境であるが、豆から作る味噌は、夏の高温多湿に耐えられる上に長期保存できるという長所があった。中世以前から作られており、尾張国では豆味噌を農業の産物として朝廷に納めていた。江戸時代には、味噌の需要が拡大したことで、更に豆味噌作りは拡大し、大きな産業へと発展した。

III-2. 七宝みその伝統と現在

III-2-(1). 七宝みその歴史と唯一残る「佐藤醸造」

かつての尾張国の西地域（海部・一宮・稲沢・尾西・江南）では、肥沃な濃尾平野で米や大豆の栽培が盛んだったことに加えて、木曾川の恩恵を受け、味噌・醤油をはじめ、みりんや日本酒造りなどの醸造業が盛んな地域

であった。昭和の全盛期には、20社を超える味噌・醤油蔵元があった。だが、時代の移り変わりとともに、廃業や業種転換があり、平成には「佐藤醸造株式会社」を残すのみとなった。当地域唯一の蔵元として、西尾張の味噌・醤油文化を次代に繋げていく存在となっている。

現在では、佐藤醸造が唯一、「七宝みそ」を製造している。

■七宝みそ・しょうゆ蔵元 佐藤醸造株式会社

- ・創業：1874年（明治7年）
- ・所在地：愛知県あま市七宝町安松縣2743
- ・創業者：佐藤助九朗
- ・代表者：佐藤亮治（6代目）
- ・社員数：37名
- ・事業内容：味噌、溜醤油、加工調味料の開発・製造



（筆者撮影）七宝みそを製造する工場

Ⅲ-2-(2) しょうゆと一緒に作る七宝みその製造過程

七宝みそは、大きく分けて9つの製造工程を経て造られている。

- | | |
|-----------|---------|
| ①大豆の選別、洗い | ②吸水 |
| ③蒸し | ④みそ玉づくり |
| ⑤こうじづくり | ⑥仕込み |
| ⑦熟成 | ⑧できあがり |
| ⑨包装 | |

佐藤醸造では、創業時は“七宝みそ”のみの製造であったが、後になって、“たまり”も製造するようになった。地元住民からの強い要望があり、醤油造りも手掛けていったのである。

七宝みそとしょうゆ作りでは、原材料の大豆の厳選からこだわっており、畑の肉と言われる大豆の栄養素を見極め、まろやかな味を追求している。



（筆者撮影）しょうゆを絞り出す機械

Ⅲ-3. 七宝みそ製造でのこだわり

佐藤醸造が七宝みそを製造するうえで大切にしていることは、消費者に安心・安全に美味しく召し上がって頂くことである。このことを、「ママの味」と呼んでいる。創業時から受け継いできた製法（古式木桶仕込み、天然醸造）、味、長い年月をかけて蔵に住み着いた乳酸菌や酵母などの微生物、人財など伝統を重んじている。製法、大豆などの原材料、水にもこだわり、地域の特産品である七宝みそを造っている。

「みそは生き物」と捉え、個性を大切にしている。例えば、原材料を同じように配合したとしても、同じ味にはならず、その土地ならではの気候風土など、様々な環境から個性豊かな味噌が出来上がる。特に、味噌を発酵、熟成させる蔵に住みついた酵母や乳酸菌等の菌が味を大きく左右させている。佐藤醸造では、それを「蔵ぐせ」と呼び、酵母や乳酸菌は「みそ蔵の財産」として職人により、常に大切に守り育てられている。それほどに酵母や乳酸菌等の菌類は、味噌造りにおいて重要な存在なのである。



（筆者撮影）菌が住み着いている蔵

「豆みそ」の味は渋みが強いと一般的には言われているが、七宝みそは、環境と職人独自の製法・技術で渋みを抑えて、ふっくらとした豊かな味が特徴となっている。

佐藤醸造は、その土地ならではの味を大切にし、伝統を守り続け、成長をしている。

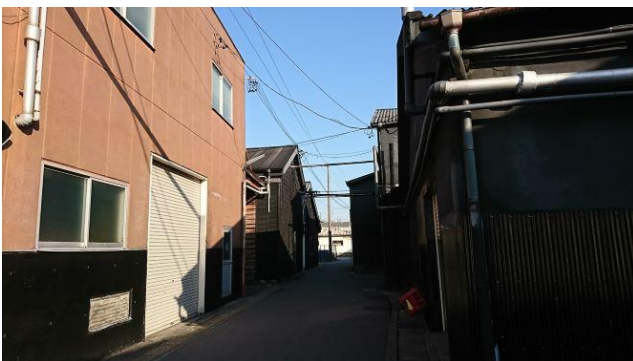


(筆者撮影) 味噌を熟成している樽

Ⅲ-4. 佐藤醸造の七宝みそ工場

味噌製造では、菌が重要であり、蔵に住み着いている菌によって味噌ができる。佐藤醸造では、蔵を改装した時、一時品質が変わったこともあった。味噌を作る麹は、国菌に指定されている。味噌にとって納豆菌は天敵であるため、従業員は朝に納豆を食べないようにしている。大手企業の多くは、機械で味噌の温度管理をしたり、発酵させたりしているため、短時間に大量に作ることができる。だが、七宝みそを製造する佐藤醸造では、昔ながらの技法で時間をかけて天然で作られており、現在では貴重な存在である。

幾つもある工場の壁はどれも黒色をしているが、その理由は菌の影響で黒くなるため、黒く塗装しているのである。



(筆者撮影) 工場が黒く塗装されている様子

Ⅲ-5. 七宝みその品質管理と新商品開発

佐藤醸造では、より高く安定した品質を求めるため、自然の作用と伝統の技と勘だけに頼らず、設備の改善にも力を入れている。伝統の製法を大切にしながらも、常

に消費者のニーズに応えられるよう、進化を続けている。また、原材料、製造過程だけにとどまらず、流通過程でも厳しくチェックをし、品質を管理している。

研究開発室では、消費者のニーズや期待に応えるために、季節や年代、年齢などによって、わずかに異なる繊細な味覚について研究を重ねている。“こだわり”を大切にしているが、決して自己満足な商品にならないこと、オンリーワンの商品であること、これまで蓄積されてきたノウハウを生かすことを優先している。また、独自のノウハウを駆使し、他企業でのオリジナルの味として使ってもらえるオーダーメイドの味の開発もしている。

「自分たちの仕事場は、自分たちの手で綺麗にしよう」をスローガンに5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけの5つのS）活動に取り組み、2021年で19年目を迎えた。建屋や設備の老朽化もあり、さび落としからペンキ塗りをはじめ、機械のメンテナンスなども従業員たちの手で行ったため、かなり大変な作業であったが、現在では、見違えるように綺麗になり、5S活動から改善活動にまで取り組んでいる。佐藤醸造の取組みに対しては、他社が視察に訪れる程に注目されている。

Ⅲ-6. 七宝みその存続・発展と地域活性化

Ⅲ-6-(1). 地元住民にとって貴重な存在の「七宝みそ」

七宝みそは、直売やスーパーに卸すだけでなく、近隣の小中学校や大学生協等にも卸しているため、「七宝町」の地元住民の多くは知らないうちに口にしており、馴染みのある味になっている。古くから存在しており、地元住民にとっては日常的に当たり前のものであり、これまで特別に意識されることは多くなかった。

だが、地元で味噌を作る製造工場が存続して、人々に必要とされていることは、地域にとって非常に貴重なことと言える。古くから日本にある調味料で、栄養価も高く重宝されてきた味噌「七宝みそ」が、七宝町の地域を活性化させていることは、他地域に対して、非常に「自慢できるもの」と言える。だからこそ、何十年も七宝みそは栄えてきており、地元の人々に大切にされているのである。

Ⅲ-6-(2). 七宝みその文化を次世代に繋げる取組み

味噌作りは、かつては全国各地どこの地域でも盛んに行われていたが、時代の移り変わりと共に、多くが衰退していった。そうした中、「七宝みそ」を製造する佐藤醸造は、現在も七宝町に残る唯一の蔵元として貴重な存在

となっている。

そうした中、佐藤醸造では、文化を次世代に繋げるために、地元小学校の児童を工場見学に受け入れたり、体験教室（味噌造り体験・みそまる作り体験等）を実施している。しょうゆの知り博士による出前授業をはじめ、地域の行事やイベントにも積極的に参加するなどしている。また、社長は、地元あま市観光協会の副会長でもあり、あま市においてご当地野菜を使用したレシピコンテストを実施している。

七宝みそは、食育の観点からも地域を支え、幅広い世代に大切にされている。食育に力を注ぎ、味噌の原料である大豆を地域の子もたちと共に栽培している。七宝みそに関わりを持つことで、子どもたちがさらに七宝みそを身近に感じるようになっていく。

このように、佐藤醸造は地域に寄り添いながら、七宝みその文化を大切に、子どもたちにその価値を伝えながら、新しい商品を作ることも忘れないように、「七宝みそ」を製造し続けている。七宝みそは、七宝町の地域になくなくてはならない存在として、地域の特産品として、子どもからお年寄りまでが慕い、地域を活性化している。

IV. 考察・今後の展開

佐藤醸造では、今後も食を通じて地域貢献に寄与していきたいと考えている。味噌・しょうゆのみならず、時代の変化やニーズに対応し、新たな事業にも積極的に取り組んでいる。2021年には、会社に隣接した場所に長年の念願であった直売店を新たにオープンさせた。七宝みその直売店「あまの蔵」では、生味噌の量り売りをしている。高級食パン専門店「海部のくちどけ」では、七宝みそならではの味噌を使用したパンも販売している。七宝みその発酵技術を生かし、高級食パンを製造・販売している。「はじまりの風」という食パンとサンマスカットレーズンが入っている食パン「あまの真珠」が売られており、どちらも原料をこだわっている。

今後は、商品販売にとどまらず、工場見学や体験教室、料理教室等の機能も充実させ、地域の人々にとってサロンのような役割も担えるような施設（七宝ヴィレッジ）にしていきたいと考えている。また、食育の観点から、あまっこ（地元の子供）と共に、地元の畑で大豆を栽培し、その大豆を原料にしたこだわりの味噌を造りたいと考えている。



高級食パン専門店「海部のくちどけ」（佐藤醸造ホームページより）



七宝みそパン（佐藤醸造ホームページより）

味噌は、日本の伝統的な調味料であるが、地域によってそれぞれ違いがある。違いが生まれるのには、地域の気候や土地柄など様々な理由がある。味噌は、それぞれの地域で古くから重宝され、現在まで人々に食され必要とされている。七宝みそは、地域との繋がりを大切に、子どもの頃から七宝みそに触れることで、これからも地域になくなくてはならない存在になっていくであろう。現在も製造を続ける佐藤醸造には、今後とも地域に貢献しながら伝統と文化を守り続けていかれることを期待したい。

【引用・参考文献】

味噌の発祥や起源と歴史

<https://food-drink.pintoru.com/miso/history-of-miso/>（閲覧日 2020年7月20日）

「味噌の種類と違いを知りたい！」味噌の種類の違いと正しい…_ウチコト（2016年12月6日）

<https://tg-uchi.jp/topics/3618>

（閲覧日 2020年7月20日）

佐藤醸造株式会社ホームページ

<https://www.shippomiso.com/concept/>

（閲覧日：2021年7月25日）

窪田莉奈(2021)「七宝みそ」の伝統『愛知東邦大学今瀬政司ゼミナール卒業論文集（2021年3月卒業）』

協力者：七宝味噌・醤油蔵元 佐藤醸造株式会社