

地域活性学会 第13回研究大会
(Pセッション、2021年9月12日、オンライン)

「七宝みそ」の伝統と展望

愛知東邦大学

窪田 莉奈

目次

- I 背景・目的
- II 研究方法・研究内容
- III 研究結果
 - III-1 味噌の歴史
 - III-2 味噌の種類等
 - III-3 七宝みその歴史と唯一残る「佐藤醸造」
 - III-4 しょうゆと一緒に作る七宝みその製造過程
 - III-5 七宝みそ製造でのこだわり
 - III-6 佐藤醸造の七宝みそ工場
 - III-7 七宝みその品質管理と新商品開発
 - III-8 地元住民にとって貴重な存在の「七宝みそ」
 - III-9 七宝みその文化を次世代に繋げる取組み
- IV 考察・今後の展開

I 背景・目的

- 「七宝みそ」は、愛知県あま市七宝町の特産品
- 現在唯一、創業明治7年の佐藤醸造株式会社が製造
- どのように繁栄し、地域貢献してきたのかを把握

Ⅱ 研究方法・研究内容

- 文献調査
 - ✓ 味噌全般の歴史や種類等
 - ✓ 「七宝みそ」が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味等
- 佐藤醸造株式会社の現地調査
 - ✓ 味噌の製造工程、こだわり、新商品開発、次世代に繋げる取組み等

Ⅲ-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
- 「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

Ⅲ-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、麦味噌や豆味噌など様々な種類が存在
- 地域によって様々な違いがある
 - ✓例：米が獲れにくい地域では麦味噌が発達
- 豆味噌(赤味噌)は、大豆、塩、豆麴を合わせて作る
 - ✓江戸時代、尾張国で大きな産業へ発展

Ⅲ-3 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
- 昭和の全盛期には20社超える味噌・醤油蔵元
- 時代の移り変わりとともに廃業や業種転換
- 平成には「佐藤醸造株式会社」を残すのみ
 - ✓社員37名、味噌・溜醤油、加工調味料の開発製造

七宝みそを製造 する工場

(筆者撮影)



Ⅲ-4 しょうゆと一緒に作る七宝みその製造過程

- 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（しょうゆはこの過程で絞る）
- ⑧できあがり
- ⑨包装

醤油を絞る出す 機械

(筆者撮影)



Ⅲ-5 七宝みそ製造でのこだわり

- 消費者に安心・安全に美味しく召し上がって頂くこと
✓「ママの味」
- 創業時から受け継いできた製法、味、
長い年月をかけて蔵に住み着いた乳酸菌、
酵母などの微生物、人財などの伝統を大切にする
- 「みそは生き物」と捉え、個性を大切にする
✓「蔵ぐせ」



蔵と樽



(筆者撮影)

Ⅲ-6 佐藤醸造の七宝みそ工場

- 味噌製造では、菌が重要
- 蔵に住み着いている菌によって味噌ができる
✓従業員は朝に納豆を食べない
- 昔ながらの技法で時間をかけて天然で作られる

Ⅲ-7 七宝みその品質管理と新商品開発

- 消費者のニーズに応えられるよう、進化を続けている
✓自然の作用と伝統の技と勘だけに頼らず、設備も改善
- “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
- オーダーメイドの味の開発も積極的に展開

黒く塗装された 工場

(筆者撮影)



Ⅲ-8 地元住民にとって貴重な存在の「七宝みそ」

- 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す
- 地元に味噌の製造工場が存続、人々に必要とされている
⇒地域にとって非常に貴重なこと
- 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」
⇒七宝町の地域を活性化させている

Ⅲ-9 七宝みその文化を次世代に繋げる取組み

- 地元小学校の児童を工場見学に受け入れ
体験教室(味噌造り体験・みそまる作り体験等)を実施
- 「しょうゆもの知り博士」による出前授業
地域の行事・イベントにも積極的に参加
- 食育に力を注ぐ
味噌原料の大豆を地域の子どもたちと共に栽培



新たな事業

(佐藤醸造株式会社ホームページより)

IV 考察・今後の展開

- 商品販売にとどまらず、工場見学・体験教室・料理教室等の機能も充実、地域の人々にとってサロンの役割も担える施設(七宝ヴィレッジ)をめざす
- 「七宝みそ」は、地域との繋がりを大切にし、子どもの頃から七宝みそに触れることで、今後も、地域になくってはならない存在になっていく

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