



木桶職人復活プロジェクト

今、木桶仕込みが残るかどうかの瀬戸際

木桶の寿命は100～150年くらいと言われていて、現在使われている木桶の多くは戦前に作られたものです。新桶がほとんどつくられない時期が続いたため、醸造用の木桶を製造する桶屋さんも残すところ1社のみ。このままでは日本の伝統文化が消えてしまうのです。



毎年1月に小豆島で新桶づくり

2012年ヤマロク醤油の五代目山本康夫の呼びかけからスタートした木桶職人復活プロジェクト。木桶に関わるメンバーが全国から小豆島に集まり、自分たちで新桶づくりをしています。技術を共有すると共に、ここでつくられた新桶が各地の蔵元に運ばれます。海を渡ってイタリアのクラフトビールブルワリーBALADIN（バラデン）に届けられるなど、広がりを見せています。



木桶職人復活プロジェクト



子や孫の世代に本物の味を伝えます。

江戸時代までは、和食のベースとなる醤油、味噌、酢、味醂、酒などの基礎調味料は「木桶」でつくられていました。ところが、費用対効果が合わないという理由で、桶仕込みの調味料は減少の一途をたどり、醤油業界の例では全体の1%以下まで落ち込んでいます。



少ない市場を奪い合うのではなく、同じ志の蔵元が連携して市場を大きくしていこうと、全国の醤油蔵、酒蔵、味噌蔵、流通関係者に飲食関係者が横に連携して集まり続けています。

メディア掲載

- フジテレビ「奇跡体験!アンビリバーボー」失われた日本の美德を守る職人の闘い (2018.1.18) /
- CNN「Five Generations of Making Soy Sauce the Traditional Way」/ ● BBC「Is Japan losing its umami?」/
- NHK BSプレミアム「新日本風土記」(2018.11.16) / ● テレビ東京「世界!ニッポン行きたい人応援団」(2018.2.26) /
- テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」木桶復活への挑戦 (2018.10.3) / ● NETFLIX「美味しい料理の4大要素」
- NHK「うまいっ!」じっくり芳醇!木桶仕込みしょうゆ (2018.10.8) /

KIOKE

木桶を伝えて増やすためのサイト
www.s-shoyu.com/kioke





木桶の魅力

桶も生きている

木桶に使われることの多い杉の木材。その表面を拡大すると無数の小さな穴があり、発酵の主人公である微生物が住み着いています。そして、わずかに空気を通したり水分をため込んだりと、日々表情を変える姿は桶が呼吸をしていると表現されるほどです。



その蔵元だけの生態系

そこに住み着く微生物は、その蔵元特有の生態系をつくります。研究機関に持ち込むと、新種の微生物であることもしばしば。百年を超える歴史の積み重ね。その蔵元にしか出せない味の理由がここにあります。

時間がつくる味

桶仕込みの多くは春夏秋冬の温度変化に応じて発酵をする天然醸造。最低でも一年、長いものだと三年の時間を要します。時間がつくりあげる味わい。うま味成分のグルタミン酸の量が多くなるとの研究結果もあります。



そして、なにより、うまい！

木桶仕込みをするつくり手は口をそろえます。「毎年の仕込みの度に異なる表情と味わいを見せてくれる。桶でつくることが楽しいし、なにより、おいしいものができる！」と。

木桶仕込みの蔵元



日本最大の木桶集積地

香川県 小豆島

醤油の蔵元が密集する醤油の産地。1,000本以上の木桶が使われていて、木桶の密集度は全国トップ。



多様な醸造品の産地

愛知県

八丁味噌や溜醤油に白醤油。日本酒、みりん、酢など醸造品が集まる地域で、木桶仕込みも多い。

秋田	新政酒造 (日本酒)	愛知	日東醸造 (白醤油)	岡山	山近醤油 (醤油)
福島	仁井田本家 (日本酒)	三重	伊勢蔵 (味噌・醤油)	広島	岡本醤油 (醤油)
石川	谷川醸造 (醤油)		辻岡醸造 (味噌・醤油)	島根	森田醤油 (醤油)
福井	マルカワ味噌 (味噌)		みふね酢 (酢)	山口	桑田醤油 (醤油)
埼玉	弓削多醤油 (醤油)	岐阜	山川醸造 (醤油)	香川	ヤマロク醤油 (醤油)
	笹木醤油 (醤油)	京都	澤井醤油 (醤油)		正金醤油 (醤油)
千葉	タイヘイ (醤油)	奈良	片上醤油 (醤油)		ヤマヒサ (醤油)
	寺田本家 (日本酒)	兵庫	足立醸造 (醤油)	福岡	ミツル醤油 (醤油)
東京	糺屋三郎右衛門 (味噌)	和歌山	堀川屋野村 (醤油)	佐賀	丸秀醤油 (味噌)
静岡	鳥居ソース (ソース)		天王醤油 (醤油)		
	栄醤油醸造 (醤油)		丸正酢醸造元 (酢)		