



高橋万太郎  
Mantaro Takahashi

1980年、群馬県生まれ。株式会社伝統デザイン工房 代表取締役。全国各地の醤油の蔵元を訪ね歩き、選りすぐりの醤油を100mlの小瓶で販売する「職人醤油」のビジネスモデルを構築する。また、小豆島を拠点に活動する「同志」の黒島慶子さんと共に、醤油の基礎知識から生産者の紹介、料理への活用方法まで網羅した「醤油本」を上梓するなど、多角的に職人仕立ての醤油の普及に取り組む。現在、醤油以外の展開も見据え、伝統産業・地域産業の中で「作り手」と「使い手」の「つなぎ手」となるべく日々挑み続けている。

### 職人醤油について



職人仕立ての醤油を100mlの小瓶に統一して販売する醤油専門店。現在は、東北から九州まで42蔵80銘柄を取り揃えている。商品はオンラインショップや有名百貨店等で購入することができるが、前橋市の本店と松屋銀座の地下2階にある直営店では全銘柄の「味比べ」ができ、どの醤油がどんな料理に合うかなど相談することもできる。

【職人醤油のWebサイト】  
<http://www.s-shoyu.com/>

に考えて、本気で作られている方。例えば、醤油は大豆と小麦を主原料に、麹菌という微生物を繁殖させていくのですが、その過程で、昔は「菌糸から、たぐさんの胞子を出させたほうがいい麹だ」と言われていました。しかし、それは違うのではないかと「いかに胞子をつけない麹を作るか」を目指す生産者もいます。それは決して伝統を変えることを目的化しているのではなく「そもそも昔ながらの伝統が、現代に即しているのか」というところから考えておられるのです。昔と今とは気候も違います。容器も違えば、物流も違い、さらには生活様式や食文化も違う。それらに見合った最適な作りが当然あるはずで、伝統の意味を問いつつながら日々悩み、試行錯誤されている。そんな生産者をどうすれば応援できるかと考えたのです。

当初は、小瓶で販売してお気に入りが見つかったお客さまには、大きな容器の商品を購入していただくかと考えていました。しかし、程なくして「そのやり方は違う」と思い直し、大容量で欲しければ蔵元へ直に注文していただく形に改めました。今では珍しくなりましたが、ひと昔前まで蔵元は、地域の人々が一升瓶を抱えて買い求めにくる「醤油屋さん」でもありました。その店先では、きつと「今年の醤油は美味いわね」などという会話が交わされていたはず。そんな言葉の一つ一つが、作り手にとって励みにもなったことでしょうか。だからこそ、作り手と使い手との距離をもっと縮めたいと思っただけです。

PRESENT

抽選で20名様に高橋さんの著書『醤油本』をプレゼント!

ご希望の方は、アンケートはがきにてご応募ください。締切は10月10日です。当選者の方には、プレゼントを裏表紙に記載の担当者より持参させていただきます。

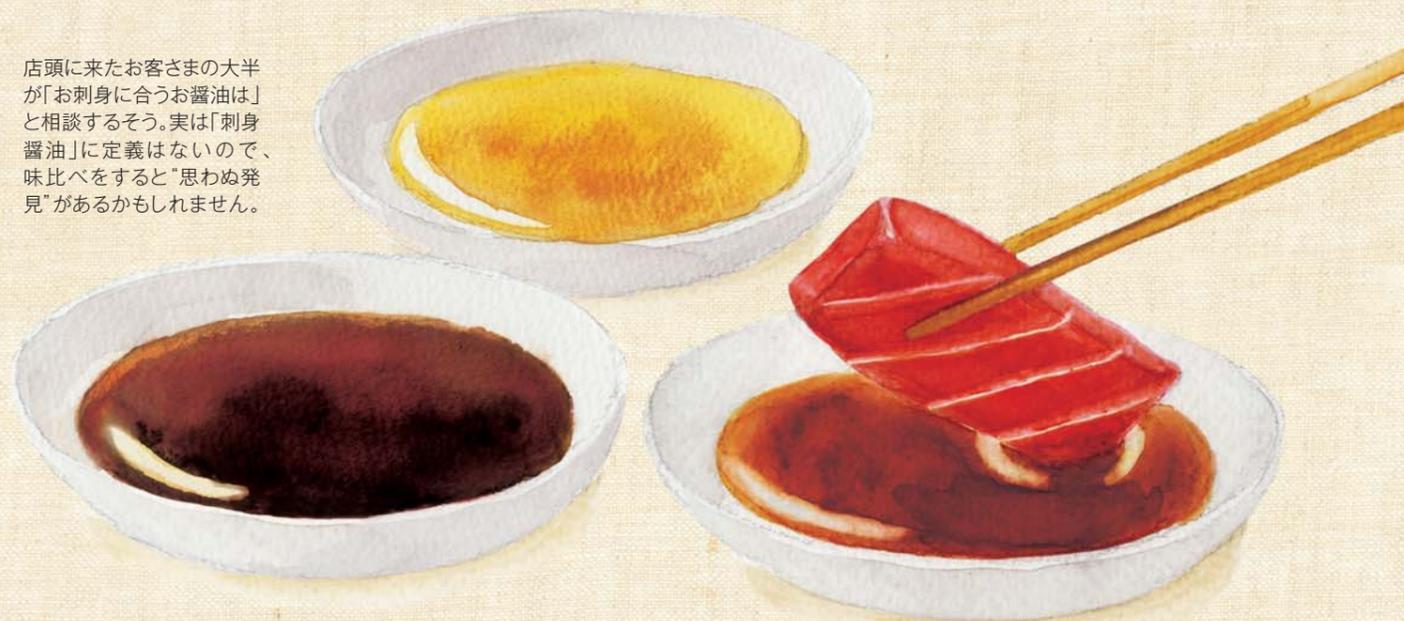
高橋万太郎 黒島慶子 共著  
玄光社(2015年5月)  
1400円(税別)

職人醤油のサイトには「蔵元訪問記」や「誕生ストーリー」などのコラムも掲載されています。大変興味深い内容ですので是非ご覧になってみてください。

## ものづくりの“つなぎ手”として

「職人醤油」代表 高橋万太郎

店頭に来たお客さまの大半が「お刺身に合うお醤油は」と相談するそう。実は「刺身醤油」に定義はないので、味比べをすると「思わぬ発見」があるかもしれません。



ふるさとの味、我が家の味を支えているのは醤油かもしれない。九州で愛される甘口、色や香りを抑えた関西の淡口、濃厚でとろみのある中部地方の溜、今や稀少な白や再仕込み醤油…。全国に広く分布する濃口醤油にも地域性が表れ、同じ地域でも蔵元の個性が色濃く反映される。そんな奥深い醤油の世界に魅了され、高橋万太郎さんは“醤油の伝道師”となった。



全国の醤油蔵を訪ね歩き、蔵人の言葉に耳を傾ける高橋さん。

本当に美味しい醤油を選んでいただけますか?



言うまでもなく、醤油は日本の食卓に欠かせない調味料です。しかし「自分好みの味」とか「これが美味しい」と、選んで買っている人がどれだけのいるでしょうか。そんな疑問が一つのきっかけになり、私は日本各地の醤油を販売する「職人醤油」を立ち上げました。

現在、日本には約千三百の醤油蔵があり、原料一つをとっても、丸大豆で作る蔵元もあれば、油を抜き取った脱脂加工大豆や、中間製品である生揚醤油の段階から製造するメーカーなどもあり、実に様々です。作り方も違いますから、蔵の数だけ味にも個性があり、大手には大手の、小さな蔵には小さな蔵ならではの良さがあります。その中で私は、原料から仕込んでいるところを中心に約四百の蔵元を訪ね、自分が本当に美味しいと思える醤油を探しました。とはいっても、人より味覚が優れているわけではありません。「この人が作る醤油を伝えたい」と、作り手の魅力で選んだともいえます。

私が好きになる蔵元には共通点があります。一言で言えば、考え視されてきたのですが、私を媒介にして生産者間の交流が一部に生まれました。皆さん理想とする方向性は違っても、「細くとも長く、継続させたい」という志は同じ。理想と現実、伝統との狭間で悩まれている方はかなりなので、とてもいい刺激を得られているようです。はっきり言って、小さな蔵元が生き残るのは困難な時代です。私はこの事業を通じて、伝統を守り革新を生み出そうと格闘している作り手の“覚悟”を知りました。その想いをより多くの使い手へ、次の時代へと、つなげていこうと思います。

