

今回紹介するのは、創業 107 年の歴史を誇る「宮田醤油店」が、地元産の原材料と昔ながらの製法にこだわって作った「岩手 丸大豆醤油」。

誕生したのは、今から 30 年程前。当時は品質よりも価格が第一という風潮があり、どのメーカーも安い原料を使うことでコストを下げようと躍起になっていた。

そんな中、宮田醤油店の宮田克明社長は「コストダウンに走るだけではなく、古くから伝わる製法を残すことも必要なのでは」との想いから、昔ながらの味を復活させようと決意。大豆は岩手県産大豆を中心に、国産丸大豆を厳選。小麦も、岩手県産の南部小麦を中心に、国産小麦を厳選して使用した。

さらに、水も醤油の味を左右する大事な要素だ。良質な水がたっぷり湧き出る場所はないかと探し回り、ようやくたどり着いたのが現在工場を構える雫石町長山だった。

選りすぐりの素材が揃い、次は仕込みの工程



もりおがブランド物語

岩手丸大豆醤油

へ。人工的に温度を調整することなく、寒暖の差が大きい岩手の四季の温度変化を利用して天然醸造で作る。寒さの厳しい冬に仕込み、春、夏と温度が上がることで発酵・熟成がじっくりと進んでいく。秋になり涼しくなった頃にやっと完成だ。

もうひとつ、味の決め手となるのが「二段仕込」という製法。「二段仕込」とは、通常大豆と小麦こうじを混ぜ合わせて塩水を入れるところに、1 年物の丸大豆醤油を使うやり方のこと。塩水を使う場合よりもグッとまろやかさが増し、深いコクが生まれる。

その味を口にしたとき、宮田社長は「これこそ本物の醤油の味だ」と感動したという。販売してからも、「やっぱり本物の味は違う」との多くの声が寄せられた。

「岩手 丸大豆醤油」は、主に物産館や産直施設で販売。醤油作りに欠かせない岩手山麓の良質な水は、ペットボトルのミネラルウォーターとして温泉施設などでも販売している。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繫字尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212