

# 拘 むすぶ

mu su bu

食文化創造都市白杵ストーリーブック



掬  
mu su bu

味噌、醤油、酒といった  
世界が認める発酵文化

自然環境に負荷をかけず  
地産地消を目指してきた

土づくり、有機農業

まさにフレードロスの削減

もつたいたない精神から生まれた郷土料理

大地を耕し、水を掬いながら

山から海へと循環する豊かな自然と対話してきた

先人たち

膨大な時間をかけ

自然に耳を傾け、微生物に問いかげ、人間の知恵を積み重ね

歴史とともに掬ひてきた、臼杵の食文化

食がつないできた風土や歴史が

絶えることなく今も息づいています

私たちの「先祖さまが残してくれた

誇るべき食文化の創造

未来に向けて、私たちの根底にあるストーリーを

掬い上げていきましょう



醤油

## ここは微生物

## ファーストの世界



白杵川の上流、白杵市望月に位置する、大分醤油協業組合醤油工場。広大な敷地には何堵もの木樽がそびえ、大豆を蒸したふくよかな香りが敷地内に漂っている。醤油は完成するまでに最長3年かかり、3つの工程がある。「一麹」、醤油麹を作る。「二櫂」、タンクの中でじっくり発酵させる。「三火入れ」、できあがったもろみを圧搾し、生醤油を絞り取り火入れする。言葉にすると単純に聞こえるかもしれないが、プロの腕が試される場面は多い。

まず、屋台骨で司令塔とも呼べる麹を作る「製麹室」という部屋では「麹菌」をまぶし、3日間寝かせて麹を作っている。静かに麹菌が熱を帯び、繁殖していくのを見届けなくてはいけない。季節や気候によって大きく左右されるのが微生物の世界。人の知恵と経験を生かし、五感をフルに活用し、微生物をアシストしている人間の手は不可欠だ。人間と微生物は運命共同体。温度が低すぎると発酵しないし、高すぎてもいけない。



人の手によって、熟成具合を確認していく作業が続いている

## 味噌文化の一翼を担う



オートメーションでも要所要所で手作業があり、人の目利きがものを言う。最後まで丁寧に仕上げていく



蒸し米に麹菌を付ける種付作業



カニ醤油の麹室。24時間体制で管理を怠らない



種麹を振りかける。「ずっと納豆は食べてないです」とみなさん。納豆菌があると、稀に納豆菌が麹に生えてしまうことがあるという。目に見えない微生物の世界は奥が深い

二豊味噌協業組合 大分県白杵市末広黒丸160-1 Tel.0972-63-3609

## 存在そのものが 文化の継承



(上)大型の発酵タンクで味噌をしっかりと熟成させる(中)で  
きあがった米麹。「一麹二焚三仕込み」と言われるほどその存在は重要(下)しっかりと混ぜ合わせた味噌をタンクに入れ  
て、1ヶ月～半年ほど発酵・熟成させる

味噌は麹と大豆、塩を混ぜて仕込む。醤油と同様、微生物の力を借りて、発酵を促し栄養価の高い味噌を作ることが重要な。末広川のすぐ側に位置する、二豊味噌協業組合。工場内は大豆の香ばしい香りと蒸気が立ち込め、重厚な機

械、首の長いレールが四方八方に伸び、静かに人が寄り添うように持ち場に立つ。

味噌作りは、仕込む前の工程が大変だ。米（または麦）を蒸し、種麹を付け米麹（または麦麹）を作れる。この味噌の命である麹は「こうじ室」という、麹菌が育ちやすい温度・湿度を管理した部屋で、約40時間かけて作られる。大豆は蒸して漬していく。そして大豆と麹が出会い、塩とともに仕込んでいく。一貫して主役は微生物。人はあくまでアシストする側だというが、その見極め、手入れが要となっていく。あとは微生物の力で発酵し、風味豊かに熟成するのを待つのだ。

## 商店街の一角から蒸氣が立ち込める。味噌醤油製造業として

めている。味噌醤油製造業としては白杵で最も古い1600年創業のカニ醤油からだ。蒸した米に麹を合わせる作業は「米麹」を仕込んでいるところ。長年の知恵で上手に混ぜ込んでいく大女将の手は、頑丈でありながら凛とした手がある。

店の風合い、作業風景の様子は古き良き時代へタイムスリップしたかのよう。こうやってみんなの手が入り、麹を育て、味噌や醤油となる

が代へ継承されていくと信じている。

カニ醤油 大分県白杵市白杵218 Tel.0972-63-1177

り食卓へ渡っていくサイクルが、日本人の舌を喜ばせ、健康な体を作ってきた。ありがたくも文明のかげで、私たちは欲しい時に欲しいものを手に取ることができるが、

『当たり前の風景』が見られなくなることはちょっと寂しい。カニ醤油は子どもたちの通学ルートでもあり、保育園児たちがお散歩に来たり、当たり前の光景として彼らの目に自然と入ってゆく。この光景がそこにあるだけで、文化は次世

微生物は生き物。思い通りにならないものとの対峙だ。そうやつて、先人たちはリスクペクトを込め発酵の源をたやすく、今に紡がれからもその繰り返しがない。

大分醤油協業組合 醤油工場  
大分県白杵市望月1500 Tel.0972-63-6111



年季の入った木樽たちが立ち並ぶ



じんわりとろみの重さで滲み出てくるのが生醤油



もろみを圧搾するための布を連続して詰める作業



製麹室はとても静か

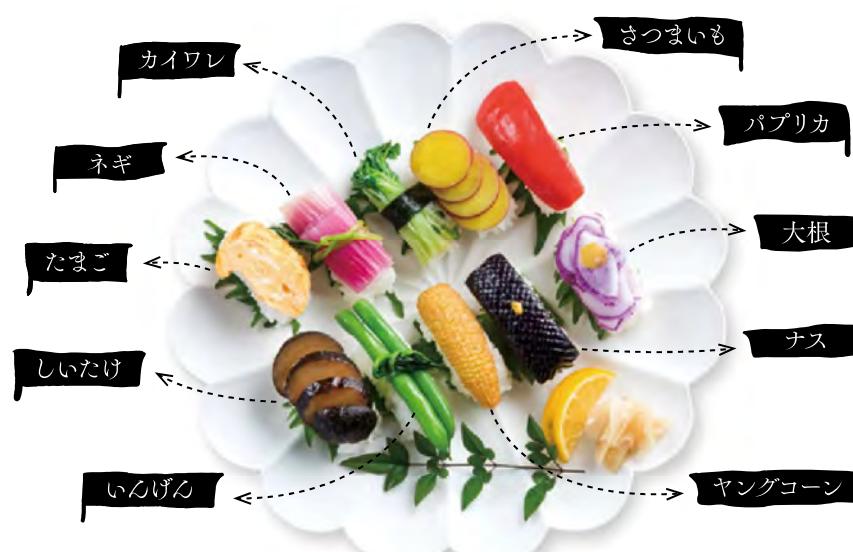


郷土料理は家で作る機会も少なくなつたが、お食事処やスーパーでいただくことができる

撮影協力:小手川商店

# 臼杵のソウルフードが世界を救う?! 昔から息づいていた食品ロス削減の精神

ること。白粧のソウルフードが  
白粧の未来を持続させ、白粧の子  
どもたちが暮らしやすい世界へと  
つながっていく。



江戸時代、「天保の大飢饉」ののち、臼杵藩でも大規模な僕約が行わされた。「茶台寿司」は僕約しながら暮らす庶民たちの工夫がつまっている

撮影協力:郷膳うさ味

# story 3 質素儉約

もつたいないが未来を掬ぶ

たった一度の温  
差でも酒の出来  
変わる纖細な麹  
での作業



## story 2 酒造り 湯薗の睿智

酒蔵の叡智が掬ふ



豊かな風土が宿る  
正直に向き合ふ  
醸造

糸網にける  
土の味

を作りたい」という心意気で、長年愚直に酒と向き合つてきただ。時を経てもその製法は変わることなく受け継がれているが、近年は米や麦などできうる限り地元産の素材を用いるなど、ここぞしか味わえない地域の味を追求する酒蔵が増えている。目指すのは地酒としての極致。蔵人たちの技と風土が薫る美酒は、白粪の夜に欠かせない。

杜氏の手と知識が酒の味を決めます



熟成されて、よりまろやかに仕上がる

小さな生きものたちが健康を抱ぶ

## story 4 土づくり

### 目に見えない 小さな生きものたちの棲む世界

It's not a small world

発酵具合を表す温  
度計。最高で80°C  
に達することも

土壤微生物が元気かそうでな  
いか。土の中に棲む様々な土壤微  
生物は、落ち葉や動物の死骸を食  
べてフンをし、それをまた別の微  
生物が食べて…を土の中で繰り  
返し、栄養たっぷりの土となって  
いく。その栄養を根から吸収し植  
物は枝を伸ばし、葉を増やし花を  
咲かせ実をつける。見晴らしのい  
い場所に位置する、土づくりセン  
ターは、目に見えない生き物たち  
が、元気な土壤にしてくれるお手  
伝いをするための施設だ。

白杵で伐採された草木と豚ふ  
んを原材料に、6ヶ月かけて発酵  
させ、自然の土に近い完熟堆肥  
「うすき夢堆肥」を作っている。一  
次発酵では材料を搅拌し、空気を  
混ぜ発酵を促す。二次発酵は約  
60日の間に3回ほど各槽に移送  
する。よくみると発酵途中の堆肥  
から蒸気が上がっている。手を中心  
に入れるとふかふかしてじ  
んわり温かい。微生物が活発な証  
拠だ。この場所に立つと分かるの  
だが、堆肥特有の臭いがほんの少  
ない。発酵が良い方向に進んで  
いると臭くならないというのは、  
どうやら本当のようだ。

この土壤の微生物の働きは、実  
は人間の腸に存在する腸内細菌  
と似ているとも言われている。腸  
内細菌たちの働きが私たちの健  
康に深く関わっているのはよく  
知られていること。土と腸は同  
じ。目に見えない小さない生きもの  
たちに、植物も人間も支えられ  
ている。土壤と人が健康である  
ためには、やはり「土」が不可欠  
なのだ。

臼杵市土づくりセンター 大分県臼杵市野津町八里合2515-4 Tel.0974-24-3080



## story 5 5

### 有機農業

安心を抱ぶ

旬を感じ、季節を食す  
野菜を通して  
有機的につながる世界



品目で野菜作りをしているため、

野菜で季節を気づかされること  
もしばしば。例えば、サラダが食  
べたいからといって、夏にレタス

を求めてもないし、トマトの季節  
は本当に短かったりする。年中  
スーパーにある物が手に入らないのが不便だと感じてしまえば  
そこまでかもしれないが、葉物だけがサラダではない。蒸し野菜  
だってドレッシングをかければ  
立派なサラダになる。

野菜で季節の到来を感じられ  
ることは、人間として健やかだ。  
食を育てる人、作る人も、「創造」  
することを忘れなければ、きっと  
いつでも安心して美味しいもの  
を口にすることができます。



完熟堆肥で土づくりをした畑

で化学肥料、化学合成農薬を使用  
せずに育てた農産物を「ほんまも  
ん農産物」と呼ぶが、この認証制  
度をきっかけに、有機農業につ  
いて深く考え実行する生産者さ  
んは多い。2017年には生産者さ  
ん同士でファーマーズマーケット  
を立ち上げるなど、消費者とのコ  
ミュニケーションの場づくりを  
実践している。野菜ひとつとっても、  
生産者さんによって味が違  
う。山の落ち葉や米糠、穀殻など  
を使って自前の有機肥料で土づ  
くりをすれば、実った野菜はその  
人の味になる。それも十人十色だ  
からおもしろい。

有機農家さんの多くは少量多



story  
5

### 有機農業

安心を抱ぶ

完熟堆肥で土づくりをした畑  
で化学肥料、化学合成農薬を使用  
せずに育てた農産物を「ほんまも  
ん農産物」と呼ぶが、この認証制  
度をきっかけに、有機農業につ  
いて深く考え実行する生産者さ  
んは多い。2017年には生産者さ  
ん同士でファーマーズマーケット  
を立ち上げるなど、消費者とのコ  
ミュニケーションの場づくりを  
実践している。野菜ひとつとっても、  
生産者さんによって味が違  
う。山の落ち葉や米糠、穀殻など  
を使って自前の有機肥料で土づ  
くりをすれば、実った野菜はその  
人の味になる。それも十人十色だ  
からおもしろい。

有機農家さんの多くは少量多

- ① 珍しい野菜に挑戦する人も多い。写真はカーボロネロを栽培する植本農園
- ② 白杵市内の飲食店のシェフが畑に買いにくることも
- ③ 色も形も味も千差万別
- ④ 白杵石仏のお膝元で毎月第一日曜に開催される「Usuki Farmer's Marketひやくすた」

# story 6 豊かな海

海の環境を掬ぶ

## 陸と海の循環でつながる世界

伝統的な魚食文化が根付く日本だが、海に生きる生態系は乱獲などにより、外部からの影響を受けやすい。そんな中、白杵はリアス海岸の恵まれた漁場を持っており、持続可能な漁業を志す企業も多い。

ブリや真珠の養殖は、ありのままの地形や海流を生かしている。カボスをエサに練り込むことで脂がしつこくなったりぱりした「かぼすブリ」、久家本店の純米酒の酒粕を混ぜたエサを使用する「白杵酔い鯷」は、陸と海のハイブリッドな餌で育てられており、旨味やコクが強いと好評だ。フォードロス削減から陸の産業と海の産業が出会い、白杵の食が循環して育った養殖ブリなのだ。地形を生かした養殖は、魚だけにどうならない。真珠養殖では、毎年良質な

真珠を生産している。養殖に使用されているアコヤガイは植物プランクトンを糧に育つてゆく。水中にこのプランクトンが豊富にあることで、貝たちは元気に成長できる。この循環を作つているのが自然だ。山と川の栄養が海へと流れ出し植物プランクトンが増え、魚介類の豊富な栄養源となっていく。

古くから白杵で親しまれている特産魚・カマガリ、タチウオ。底延縄漁業のカマガリは、ピンポイントでどるので漁獲をコントロールでき、一本釣り漁法で有名なタチウオも、一匹ずつ釣り上げるので乱獲を防ぎ、水産資源を守りながら漁ができる。このような漁業に携わる水産関係者は、誰よりも海洋環境を肌で感じることができることから、その意識は高い。

海の資源は白杵の大切な食文化。海が近いことで昔から恵まれた土地と言われ、車がない時代より航路として重宝されてきた。物流とともにたらされた文化はやがて風土となり根付き、今も食文化として繋がっている。私たちも限りある水産資源を大切に、消費者として海洋環境に关心を持ちながら、美味しく未来へつなげていきたい。



豊富なプランクトンで育った真珠



古くから地元民に愛されてきた「カマガリ」



キラキラと銀色に輝く白杵のタチウオ



エサに混ぜる白杵産酒粕



ほどよく太った「白杵酔い鯷」



朝早くから元気なスタッフたち



ツヤツヤで丸々とした「かぼすブリ」



餌やりの時間。水しぶきを上げながら豪快に餌を食べる



カボスをパウダー状にしたもの。カボスの香りがしつかりする



# 未来に向かって

2021年11月、白杵市はユネスコ創造都市ネットワーク(分野:食文化)に加盟しました。  
白杵の先人たちが工夫し、手間と心をかけて培ってきた大切な食文化。  
これを磨き、次世代に掬んでいくために、今を生きる私たちがすべきことはなんだろう…。  
一緒に考えてみませんか?

## vision

『人も環境も健康のもとで、食を楽しみ、次世代につなぐまち』

## mission

食を支える豊かな環境を守ること

食文化を楽しむこと

国内外との交流を図ること

今を生きる私たちが、次世代のためにすべきコト

### ① シビックプライドを持ち・活動します

シビックプライドとは「まちに対する市民の誇り」です。単なる郷土愛ではなく、自分自身が関わって地域を良くしていくこうとする気持ちを持つことです。

### ② 食文化で持続可能なまちづくりをします

SDGsの取り組みを積極的に行うことで、有機農業や環境保全型漁業を推進したり、発酵・醸造産業の理解を深めています。

### ③ 歴史や文化と共に食文化を高めていきます

城下町の歴史的建築物や国宝白杵石仏などと連携して食文化をアピールしていきます。文学や工芸、デザインなど食文化以外の創造分野との交流を積極的に行います。

### ④ 食文化で国内、国際交流を積極的に行います

食文化が豊かな都市との国内・国際交流、大学と連携しながら、食文化の研究や促進につなげていきます。また、人材の育成や食文化の振興を図ります。

### ⑤ プラネタリー・ヘルスで白杵の循環型社会を目指します

「地球の健康が私たちの健康につながっている」という考え方を持ちます。人も地球のシステムの一部であり、人の健康は地球の健康、つまり環境問題を含むさまざまな問題と深くつながっていることを理解して生活していきます。

掬  
ひく

題字は未来を担う高校生が書いてくれました

タイトル「掬ぶ」について

掌を合わせて水をすくい上げるという意味で「掬う」(すくう)とも読みます。「掬」は「勺+米」で、「勺」は人が身をかがめて物を取る横向きの形から派生したそうです。お酒や味噌、醤油を作る際に米をほぐしすくい上げ、麹を混ぜるその姿が、まさにこの漢字の成り立ちそのものであると思いこのタイトルに決めました。発酵文化に欠かせない「麹」の「掬」と同じであることにも深い縁を感じます。

タイトル文字制作には、大分県立白杵高等学校の書道部にご協力をいただきました。白杵で暮らす若者に描いていただくことで、この冊子を制作する意義をより深く明確にすることができます。ぜひ白杵を誇りに思っていたら嬉しいです。

## 掬ぶ musubu

食文化創造都市 白杵  
ストーリーブック  
the story of usuki's gastronomy

<https://gastronomy-usuki.com/>

@gastronomy.usuki.city  
 @gastronomy.usuki

## STAFF CREDIT

editor/writer 青木貴絵  
designer woop  
photographer 脇屋伸光

## CONTACT INFORMATION

白杵食文化創造都市推進協議会 事務局  
(白杵市産業観光課 食文化創造都市推進室)  
住所 大分県白杵市白杵72-1  
Tel.0972-63-1111(代表)

発行元 白杵食文化創造都市推進協議会  
発行日 2022年4月

巨匠でもない、美食家でもない  
白杵の食文化を紐解き、未来図を描くのは  
ここに暮らす、私たちなのです  
巨匠でもない、美術家でもない  
人の手と時間と知恵を使い  
創造することをあきらめないことが  
食文化を次の世代へとつないでいきます

今を生きる私たちは  
歴史が紡いできた恩恵を  
未来に掬んでゆく使命があります  
改めて気づかされます  
白杵市には質素儉約や発酵文化をはじめ  
ずっと昔からその精神が宿っていたことに  
地球や環境を気遣い健康を意識することが  
今、私たちに必要なことだと世界中で呼ばれています  
食品ロスの削減、気候変動・飢餓、プラネットリーアヘルス:

