

掬
ぶ

mu su bu

食文化創造都市白杵
ストーリーブック

the story of usuki's gastronomy

category

味噌
醤油



USUKI
CITY OF GASTRONOMY



日本人にとって、当たり前なのにそこにあるもの
味噌・醤油

先人たちが微生物とともに歩んできた歴史
発酵は技術の結晶だ

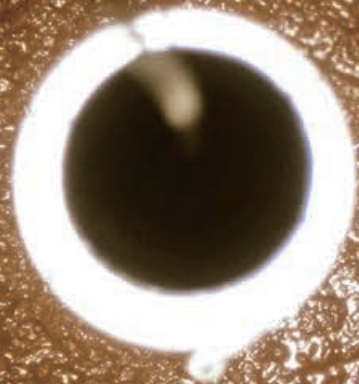
豊かな食材や新鮮な食べ物を貯蔵する冷蔵庫のない時代
厳しい冬や夏の腐敗を生き延びるための大事な技術として
今に受け継がれてきた

世代を超えて、時間を超えて
これからも当たり前なのに存在するものとして
絶やさずつなげてきた発酵文化

私たち日本人の食のアイデンティティそのものだ
そして、豊かな自然のもと、ここ白杵という小さなまちで
まちの代名詞とも言われるほどにまで発展してきた

この先人たちの気概を
私たちは後世へ掘んでゆく

さあ、食のバトンをつなぐてらいつ



なぜ

白杵は味噌・醤油の
醸造文化が発達したの？

どうして

醸造のまちになったんだろう？

白杵における味噌・醤油は

全国屈指の生産量を誇る。

大分県内で生産されるおよそ9割が

白杵で作られているといわれているが、

ここまでに至る理由は何だろう？

水がいいから？

立地がいいから？

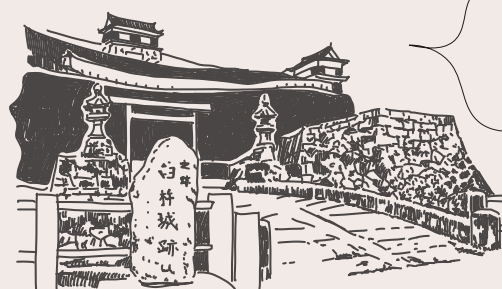
様々な理由が挙げられると思うが、

ここでは「掘ぶ的考察」を試してみた。

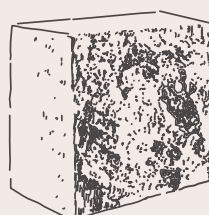
掘ぶ的考察 1

豊富な資源が
含まれる地質

白杵市は東を豊後水道へとつながる白杵湾に開き、南西北が標高約400m〜600m級の低山帯に囲まれている。また、平野はきわめて少なく、白杵川と末広川・熊崎川という2つの水系に標高20メートル前後の台地が分布している。この台地は、約9万年前に阿蘇山の大噴火によって流れ出た火砕流が堆積してできた「阿蘇熔結凝灰岩」で形成されている。このほかにも様々な地層が複雑に堆積して形成されている。その中には、日本有数の埋蔵量を誇る石灰岩が含まれ鍾乳洞なども存在する。またマンガン鉱などの地下資源も存在する。



白杵城跡も阿蘇熔結凝灰岩で形成されたんだよ



はいし
白杵では「灰石」と呼ばれ、信仰や生活の道具によく使われたよ



白杵磨崖仏はこの阿蘇熔結凝灰岩の岩盤に仏像を彫刻したものだよ

様々な地層が堆積

白杵湾

白杵を駆け巡る川

低山帯に囲まれた地形

地質のおかげで生まれる 良質な水質



鉱床の山々が形成された場所だからだ。石灰岩の地層中から湧き出る地下水は、カルシウムイオンと炭酸水素イオンに富んでいるといわれる。

雨水は空気中の二酸化炭素を溶かし、土壌中を通過するとき、土壌中の動植物の呼吸作用により放出される二酸化炭素をさらに溶かし込み高い濃度の炭酸水素となつて、石灰岩と化学反応を起こす。この反応の結果、石灰岩中のカルシウムがカルシウムイオンとなつて水に溶け、炭酸水は石灰岩に中和された炭酸水素イオンを生じる。よつて良質な水が生まれるというわけだ。

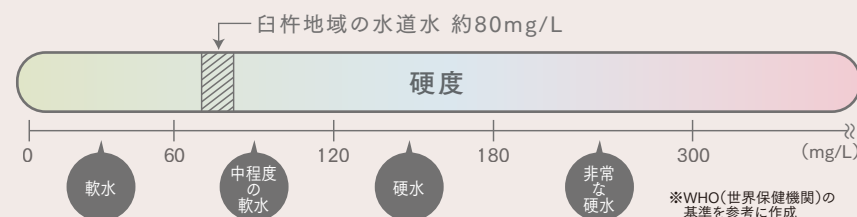
白杵地域の河川水は、恵まれた地下資源のおかげで、カルシウムイオン、マグネシウムイオン、炭酸水素イオン濃度が高く、珪酸濃度が低い。カルシウムイオンが高いのは、流域の地質に石灰岩が含まれているから。というのも白杵は、約3億年前に海中で石灰質の殻を作った巨大なサンゴ礁が、地殻変動など様々な要因を経て隆起し、石灰

炭酸水素イオンに富む河川水は、水素イオン濃度を一定に保つ作用があり、水と土壌の酸性化を抑える働きがある。その自浄能力が白杵地域の河川は高いといえる。

スゴイ！ 白杵地域の水道水

私たちが利用する水道水も、もちろん上に挙げた水質の恩恵を受けている。一般的に、水道の蛇口から水が出てくるまでには、各地の浄水場において、河川や地下水など原水から不純物を取り除いてろ過するといった工程がある。白杵市内にも多くの浄水場があるが、白杵地域の浄水場の水源は地下水だという。

白杵市役所の上下水道課に白杵地域の水道水について話を聞くと、ろ過工程を行わずとも水道水として提供できるほど水質が良いため、消毒のみで安全な水道水として市民に提供することができている。そしてミネラル分が多く含まれているということを教えてくれた。また「硬度」は、約80mg/Lである。



※WHO(世界保健機関)の基準を参考に作成

白杵湾を有する 発達した海運

白杵は古代よりその地形上、海と密接にかかわってきた。古墳時代にはその航海術を生かして中央と深く関わっていたことが白塚古墳や下山古墳などの古墳の副葬品などから推測される。また、中世には白杵荘として貴族の荘園となり、日本でも有数の規模を持つ白杵

磨崖仏が造像されているが、これには、白杵が中央からの交易の中継地点として利用しやすい立地であったことも関係しているかもしれない。古来から海とかわってきた白杵の人々は、海を味方につけて発展を遂げてきたともいえる。

白杵の地質・水質・海運の 3拍子が、 味噌・醤油の醸造文化に ベストマッチしていた

日本列島の各地におそらく、水も良い、地形も良い、海運にも恵まれている場所というところはざらにあると思われる。味噌・醤油の醸造業が盛んな地域は、ほぼ上に挙げた考察に当てはまると言えば当てはまるのだろう。ただ目の付け所の良かった白杵の先人の知恵と努力、そして

てあらゆる偶然やタイミングが合わさった結果、味噌・醤油の醸造文化が現代に至るまで発達し続けたのだらうと推測する。先人へのリスペクトと感謝の意を込めて、掬ぶ的にはそうまとめてみたい。

(参考文献 白杵市史上自然と環境歴史の展開)

醸造のまち白杵を形成してきた

三社三様ヒストリー

醸造文化を白杵に生み出し、
長きに渡り牽引し続けてきた醸造のまちが誇る三社。
そんな三社のかつての写真や
現社長へのインタビューを交えながら、
歴史を紐解いてみよう。
懐かしい風景はたまたびつくりするような
エピソードまで、じっくりご覧あれ。



FUNDOKIN SHOYU



KANI SHOYU



FUJIJIN SHOYU



富士甚醤油株式会社

創業 明治16年（1889年）

5代目

代表取締役社長 渡邊規生氏

常識にとらわれない発想で
地球環境に目を向ける

社長の渡邊規生氏に創業以来のエピソードを尋ねると、「面白い話なんてないよ」と謙遜しながらも結構盛りだくさんな逸話をテンポよく話してくれた。普段知りえない

い話と環境への熱い想いを語ってくれた。

「創業時のことは伝え聞いた話なんだけど、元々うちは魚網を売る商いをしていたそう。味噌・醤油は本業ではなかったんだよね。昭和初期頃までは白杵には醤油屋が20数件もあったというが、富士甚はというと本業は魚網の販売で、ついでに売っていた手前味噌が評判を呼んで、最終的な商いになったという一風変わった成り立ちのようだ。味噌工場は昭和49年、醤油工場は昭和57年まで祇園洲の近くにあったそうで、今の白杵小学校の近くに構えていたという。そこで作られた商品は「萬幸丸」という商船を用いて、各地に輸送していた。

順風満帆な富士甚にも危機が訪れる。時は創業者・渡邊甚兵衛氏の息子の甚七氏の時代。当時まちの名士たちで銀行を設立したのだが、それがうまくいかず経営危機に陥ってしまった。「甚七の弟で有利多という人がいてね。その人の助言でピンチを免れたと聞いている」と規生氏。株式会社になれば、資産は持っていなくても会社

は残るからその助言で、首の皮一枚つなぐんだとか。「有利多さんがいなかったら、今の富士甚はなかったよね」と安堵の表情を見せた。

話は現代に戻る。富士甚では、2023年より画期的な容器を開発し話題になっている。ジップ付きガゼット袋を容器とした味噌の販売だ。誕生秘話を聞くと、社員との雑談からだったという。出張先の車の中で

「味噌もチャック付きとかあったらいいのに」と、ポツリと呟いたその一言が始まりだった。ただ着手するには少々勇気のいることだった。なぜなら味噌は中身が見えて当たり前という業界の常識があったからだ。味噌の色が見えないものはお客さんは手に取らない、売れないという定説。そこで手始めに中が見えるビニールタイプのジップ付きでトライしてみた。しかし味噌を詰めてみると、ビニールの素材が軟すぎてすくいづらく、断念。試行錯誤の末、誕生した



のが形状記憶のしやすいアルミの容器だった。「味噌自身のためには鮮度も保てるし、光も遮断できる。完全密封できるから変色しにくい。結果、いいことづくめだった」。

問題に積極的に挑み続ける企業でありたい」。富士甚は自然豊かな未来に向けて、一步一步、確実に歩みを進める。

規生氏のアイデアの原点は1つ。

自分たちが生み出す製品が、いかに地球環境に優しいものであるかということ。今年は新工場が完成する。そこでは紙パックを使った新ブランドのラインを稼働させるという。「目指すは環境に優しいものづくり。海洋汚染について考える逼迫り着いた先はやはり脱プラスチック。物流による脱炭素化にも目をやりながら、これからも環境



▲昔の工場の様子。煙突群の向こうにちらっと見えるのが、かつての白杵小学校



▲「萬幸丸」へ船積み



▲初荷の時の様子。馬車にはたくさんの木樽が積まれている



富士屋甚兵衛

白杵市白杵221
Tel.0972-64-0901

「八町大路」に面するアンテナショップ。ここでしか購入できないオリジナル商品をはじめ、お土産や1人暮らしにちょうど良いサイズで、卵かけのタレやはちみつ味噌など、バラエティ豊かな商品が並ぶ。ドレッシングやめんつゆなど豊富なラインナップが揃う。



ビジネスより商売 歴史と未来を背負って

カニ醤油合資会社

創業 江戸時代初期 慶長5年（1600年）

12代目 可兒愛一郎氏



▲昔の看板



さかのぼること1600年。関ヶ原の戦いも終幕を迎え、稲葉家が白杵藩を任せられたその頃、特命を受けた7人の偵察隊が白杵へ下見に赴いた。その1人がカニ醤油創業者・可兒孫右衛門氏。その後、美濃郡上八幡より稲葉典道公とともに入国し、孫右衛門の2人の子息のうち、兄は武士として城の中で殿様を守り、弟の傳蔵は孫右衛門と共に身分を商人に変え、城の外から経済的に殿様を守り、流れた歳月は424年。まさにカニ醤油は今も同じ場所と同じ商いを続けている。ちょんまげ姿の人は姿を消し、スマホの画面を見ながら八町大路を闊歩している時代になっても、変わらずカニ醤油はここで味噌・醤油を作り続けている。

「先祖代々50年ごとに瓦を葺き替えたり改修工事をしてきたのに、爺さんと親父の代で実は100年以上手をつけてない。俺の代でしつこいな息子がむげねえ」。生粋の白杵弁でそう話すのは、12代目・可兒愛一郎氏。城下町のシンボルの存在であるこの建物も手を入れるところがたくさんあると嘆いている割には、どこかそ

の状況をも楽しんでいるような茶目っ気を感じる。

実はこの建物、愛一郎氏の代になるまでは店舗として使わずに事務所として使っていた。そもそもカニ醤油は、スーパーや百貨店へ卸すことを生業としていたため、直売としての店舗は構えていなかった。その発想を180度転換したのが愛一郎氏だった。まずお店としてリノベーションし、そこで量り売りをスタート。少量サイズの商品は手作業で詰めていく。百貨店や大型スーパーに出向いては手売りをするスタイルにシフトチェンジしたのだ。知り合いからは「それはビジネスじゃない。時代と逆行している」などと言われたが、愛一郎氏は耳を貸さない。家業の隆盛も衰退も小さな頃から肌で感じ取ってきた自分の勘だけを信じ貫いた。一方で商店街の人からは「ようやくたな。商店街が一層盛り上がるわ。ありがどう」と言われたという。「心強かったし、帰ってきてよかったと思ったわなあ」と、当時を述べた。

「ビジネスより商売。ネットも味方につけて地道にやること、存続



味噌・醤油にまつわる、おどろきのエピソード

味噌や醤油は歴史が長く、成り立ちやエピソードに驚かされる魅惑の調味料。
いろんな伝説を作ってきたようだ。その一部を紹介。

Epi.1

明治初期に科学的実験？

日本食 VS 西洋食

明治9年、ドイツの医師ベルツが日本を訪れた際に、日本人が小柄にも関わらず
頑健な体をし、持久力に優れていることに驚き、関心を寄せた。そこでこんな実験をしたという。

実験内容

20代の車夫①と車夫②に、西洋食と日本食を食べてもらい、毎日40km、
80kgの荷物を背負わせて走ってもらう

車夫①…西洋食 肉中心の食事



疲労のため
3日でリタイア /

日本の味噌・醤油などの
発酵文化や穀物や
野菜を中心とした日本
食に軍配が上がった

車夫②…日本食 玄米おにぎり・梅干し・味噌大根の千切りとたくあん



3週間走り続けた /



この実験結果は1901年、ドイツの学会で発表された。すごいね！日本食！

江戸時代に日本の食について記された「本朝食鑑」というものがある。

その中には、味噌が薬に匹敵する万能食品であることが説かれている。

「味噌汁一杯3里の力」という言い伝えもあるように、日本人の無尽蔵のパワーは味噌の常食にあるのだ。

Epi.2

発酵調味料は
縄文人が作った
偶然の産物だった？

紀元前14000～3000年ごろに出土した土器に「製塩土器」というものがあり、縄文人が土器で海水を煮詰めて塩を作っていたことを物語る遺物として知られている。また、鳥獣の肉や海水魚、淡水魚、野菜や果実、どんぐりやナッツ類を塩の中に漬け込むことにより、生ものの腐敗を防ぐことを学んでいた。するとある時、素材からしみ出た水分に発酵菌が付着して発酵したものを発見。これぞまさに発酵調味料というものが生まれた瞬間だったというわけだ。



▲今やみることのない木樽。さぞ重かったに違いない



▲今見てもデザインに魅了される当時のトラック



▲戦時中の集合写真

させること」を念頭におき、息子である蔵之助くんにもスムーズにバトンを渡すことを志している。
「こんなきつい仕事、継がんでいいけん好きなことをしろ」と、愛一郎氏はお父さんから聞いていたというが、その言葉の真意を知ってか知らずか、東京農大に進学して発酵に関する乳酸菌の研究に没頭した。「400年続こうが長さに関係なく、商売している家のもんは家業を継ぐ覚悟のようなもの、どこかにあるんやねえかな」。だからこそ蔵之助くんにはあえて「頼むな

。父ちゃんを支えてなあ」と冗談混じりに話しているという。
歴史と商売の2つを背負うのは大変だ。ましてや微生物を相手にする醸造業を400年以上続けるのは想像を遙かに超える。ただその重圧を顔に出さない。愛一郎氏はいつ見てもどこで会っても「サライ」としている。あたかも手触りが良くてほんわか温かい「糍」のよう。激動の時代を乗り越えてきた「カニ醤油」から脈々と受け継がれ醸し出される12代目の風格なのだろう。



かぎや
Cafe' Kagiya

白杵市白杵218
Tel.0972-63-1177

カニ醤油に隣接するカフェスペースでは、ランチメニューや自家製糍で作った甘酒などのドリンクをいただける。ランチでは、日替わりで味噌や食材が変わる味噌汁と麦ご飯のおにぎりがセットになった「味噌汁とご飯ランチ」が楽しめる。味噌汁の奥深さをぜひ堪能あれ。



地元の人、郷土の宝 地元密着精神、誕生秘話

フンドーキン醤油株式会社

創業 江戸時代末期文久元年（1861年）

5代目

代表取締役社長 小手川強二氏

小手川社長は肩書からくる垣根を感じさせない。フレンジーで話し上手なので、その歴史の長さを物語のように面白おかしく語ってくれる。さすがは作家、野上弥生子先生の血を引いていると思わずにはいられない。

時代はさかのぼり昭和20年代後半、フンドーキンでは製造部門において仕込み用の樽を木樽からホーロー素材に変えていった。そして出荷もビン詰めになっていったため白杵の樽職人は消え

つつあった。まさに時代の変革期に、元樽職人の志村さんという人が入社してきた話をしてくれた。志村さんは樽職人をしていた頃、集金の仕事で得意先を回っていたそう。お得意先の中には支払いの際に値切ったり、遅延したりするお店も多いなか、当時のフンドーキンの経理担当者は100円を封筒にきっちり入れ、台帳にもしっかり日時を記載して支払っていた。それをみて「ここは金払いがいいから景気がいいに違いな」と確信して入社したという。

「実はこの話にはオチがあってね」と含みを持たせた笑みで話を続ける強二氏。「外から見ると中から見るのではえらい違いだね。実は経営が苦しくて、昭和30年から35年くらいまで社員に給料が払えていなかったんだよ。それで志村さんは、騙されたと言っていたらしいよ」とクスリと笑えるエピソードトークを展開。そんななか昭和34年に野上弥生子先生が白杵に帰郷した際に、社員たちの活気的な経営状況を危惧して、当時という200万円のお金を援助し



▲1950年代の三輪トラック



フンドーキン醤油

あまくて おいしい醤油

かつお風味を活かした甘口のだし醤油。密封ボトルなので酸化を防いでおいしさ長持ち。かけ醤油としても煮物の味付けにも便利です。



カニ醤油

黒だし番長

厳選されたカツオとサバの出汁を使っただし醤油。7～10倍に薄めて色々な料理に使えます。例えば、うどん、鍋つゆ、卵料理、煮物に、また丼物等にも。



富士甚醤油

特選 初茜

JAS規格・特級「特選」醤油。色は茜色、格調高い本醸造の芳醇な香り、旨み、まろやかな口当たりが特徴の、富士甚の代表格ともいわれています。

醤油

イチオシ！ 3社自慢の味噌・醤油

白杵を代表する3社がイチオシする味噌・醤油を紹介。
ご家庭のいつもの味噌・醤油に加えて、ぜひこちらも使ってみてください！

味噌



フンドーキン醤油

生詰 あわせみそ

米と麦の麴をふんだんに使用した食品添加物無添加のあわせみそ。麦麴の香りと米麴の甘さが楽しめます。毎日の味噌汁はもちろん、和え物や炒め物にも重宝します。



カニ醤油

手詰めのあわせ味噌 赤と白の ハーフ&ハーフ

赤は大豆多めの自然で素朴な田舎風味味噌。白は米こうじ多めの甘口仕立て。一つひとつ手詰めで入れた2種類の味が楽しめるお得な味噌です。



富士甚醤油

ジップみそ やさしさ仕立て 九州あわせみそ

通常の倍量近い麴を使用した甘口タイプ。米の甘味と麦の旨みがクセになります。「食べる人」「使う人」「お味噌」「環境」4つの優しさを体現しました。

HISTORY OF FUNDOKIN SHOYU

ここで感じたのは、やはりフンドーキンは白杵を愛しているというこど。代々受け継がれる教えのひとつに「本社は白杵から動かすな」というものがあると強二氏は語る。「本社は白杵に置きなさい。例えば本社を大分市に移したのなら、地元の人とも行政の人とも希薄になる。白杵だと昔ながらの鬱陶しいこともあるかもしれない。でも地元の人に支えられていい人材も確保できる。絶対に白杵から離れるなど言われてきたんです。それをずっと守っているだけです。それをずっと守っているだけです。」社長の言葉には「人」という言葉が多く出てくる。地元、行政でもなく「〇〇の人」。肩書きや団体や組織のひとくりではなく、その中にいる「人」を通して全体を見ているのだと感じた。



▲1965年初出荷の様子



▲中須賀と工場を結ぶ渡し船

てくれたのだそう。それで給料の遅配は終わったと言われている。「中の状況が悪くても、外に迷惑はかけない。色々な人の支えがあってここまでできたからね」と、目を細める強二氏だった。

にも出向した経験がある強二氏。経済理論を発揮する生粋の理論派のイメージを持っていたが、今回のインタビューでは、人間味あふれる人柄とフンドーキンのびっくりエピソードが聞けた、掘り出しの回となった。



小手川商店

白杵市白杵501
Tel.0972-62-3333

フンドーキン醤油の味噌、醤油の販売、自慢の調味料を使った白杵の郷土料理が楽しめるお店。質素倹約の精神に基づいて誕生した白杵の郷土料理である「黄飯かやく」や「きらすまめし」などが味わえる。あわせみそで作っただんご汁もおすすめ。お土産にはここでしか販売されていない商品などもあるので、ぜひ立ち寄ってみて欲しい。



掬ぶ musubu

味噌・醤油編

食文化創造都市 白杵
the story of usuki's gastronomy

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

[f](#) @gastronomy.usuki.city [ig](#) @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 2025年3月