

「丸中醤油株式会社を応援しています。」

和久屋おひさま整体院は丸中醤油株式会社を応援しています。

丸中醤油株式会社は滋賀県愛知（えち）郡愛荘町（あいしょうちょう）東出に200年以上続くお醤油の蔵元です。地方の小さな蔵元ですが、機械化、効率化いわゆる、量、価格、経済性重視というような近代化経営から距離を持ち続け、江戸時代の醤油作り「古式製法」という自然の営みに任せた醤油造りを忠実に守り続けておられます。

僕が丸中醤油株式会社のお醤油の素晴らしさを改めて説明せずともこちらのページを見ていただければ、日本のみならず、世界の名だたる料理人、食通達に選ばれ長年愛されていることからそれがすぐわかります。

ここまでお読みになられると僕がずいぶん丸中醤油さんのことをよく知っているかのように受け取られてしまうかもしれませんが、恥ずかしながら、僕は10年以上丸中醤油さんのお醤油をいただいていたのですが、そのお醤油がどういうものかを、実は今年（令和六年）の夏まで全然わかっていなかったのです。

いつものように話しが脱線しますがお付き合いください。

私事ですが、僕は、50歳過ぎて令和6年（2024年）1月末から約15年ぶりに再び一人暮らしをすることとなりました。といっても引越したわけでもなく、同じ土地、場所に起居するので大きな変化はありません。大きく変わったのは、今年の一月に同居していた母が亡くなったのです。それで僕はまた一人暮らしになったわけです。

母の死は突然でしたが、常々母が子らに言っていたことは「亡くなるまで自分ですべて身の回りのことができて、病気で人の迷惑にならず、できるだけ医療にお世話にならず逝く」でした。結果八十三歳でまさにその通りの亡くなり方を叶えていった母に、子どもたち（姉弟）は驚き、少し夢か現実かわからず日々を過ごしてはいましたが、それでも以前と全く同じとはいかないですが、家事全般（掃除洗濯炊事買物など）が自然とできている自分に驚いていました。それは僕が父のガンの発病から闘病生活を共にし、父が亡くなった後も母と最後の12年間を共に暮らしてきて、何かを手取足取り、直接教わったというものではなく、ただ母の生きる後ろ姿を見つづけさせてもらえたことで、ほぼ今まで通りの生活を続けることができているのかもしれないと感じていました。

今回丸中醤油さんのお醤油を取り寄せさせていただいて、愚直に古式製法を守りお醤油を作り続けられていることを知りました。丸中醤油さんの商品に添付された資料やホームページで説明されているお醤油に対する「想い」と、そのコトバに現わしきれない目に見えない多くのことが、僕に母が見せてくれていた生き方を改めて振り返った時、今回そのお醤油の味から僕が感じたこととが不思議と何かとても相通ずるよう感じた気がしたのでした。

さらに話が脱線してしまいましたね。

さて久しぶりの一人暮らしで問題が一番現れそうであったのは、母が担っていてくれた食事です。最初は「チャーハン→パスタ→麻婆茄子→やきそば→カレーライス」みたいな繰り返しになるかと自分が少し恐れていました。でも母がノートに残してくれたレシピを見ながら「カレイの煮つけ」「大根とバラ肉のとろとろ煮」など母がよく作ってくれた料理を作ることができて、それなりに食べられたので「あれ？意外とそれなりに作れてるかな？」などと自画自賛していたのでした。

問題の一端が見えたのは、寒さが残りまだ温かい麺類や汁物が欲しくなるお彼岸過ぎでした。母が残した食材、調味料が少しずつ消費されて、まず初めに切らしたのがお醤油だったんです。母はお醤油をいつも宝物か何かを大切に扱うように、一升瓶から漏斗で自分の取り回しのよい瓶に移して、さらに醤油差しに少量ずつ移しているのを僕は知っていたので、まず食糧庫の一升瓶を確認してみました。

「ほとんど残ってないなー、とりあえず何か買ってしのがないと」

父が亡くなってからは、家族の身体のご事は僕、食事（食材）のご事は母が担当してきたのですが、細かいことは別にして基本的なことは母の教えが頭に入ってます。特に父が亡くなってから母から教えられたのは

「調味料（酒、醤油、酢、味醂など）は、ちゃんと作られたものを買う」

※「ちゃんと」の意味する所は、色々解釈が僕と母で違うところもありました。

そして

「調味料（酒、醤油、酢、味醂）はガラス瓶に詰められたものを買う」でした。

ここで僕が素直に丸中醤油さんのお醤油を購入すればよかったのですが、ちらっとWEBをチェックして、いつも母が購入していた一升瓶のものが見当たらなかつたんですね。※顧客登録をすれば、一升瓶のタイプを購入できることに後でわかりました。

それでも教えを守って、駅近くのこだわり食材のお店で地元県産の丸大豆を使った瓶詰のお醤油を購入してきたのでした。このお醤油でも通常に流通しているメーカーのお醤油に比べて約倍の値段はするものでした。

「とりあえずこれならいいかな」

そんな安易な考えが、その先の混迷の元になっていくことに僕は全然まだ気がついていませんでした。さて、家に帰り、温かいおうどん、おそばをそれではおつゆをまず作ろうかと思い、だし汁はどう作るのか母のレシピノートをめくるのですが、みつからないのです。（笑）

「お母さん、一番大事なところがないじゃない（泣）」

仕方ないのでパソコンで検索して出汁の引き方を調べます。鰹節は、家の鰹節削り器を研いでいたのが自分ですから、削りました。昆布も母がはさみで切って使っていたようにします。うちの場合は、温かいつゆには必ず干しいたけが浮いていましたから鰹節と昆布でだしを引いた後、干しいたけを加えて、最後に買ってきたお醤油を加えてさてお汁が完成して、味もまあよさそうな感じでした。そばをゆでいただきました。

「??？」

「あれ？ なんか違うな？ しょっぱい？」

「まあ、最初だし、醤油の分量かな。次は味醂も入れてみようか？」

最初はそんな印象が残ったのを覚えています。さらに半月くらいして、トライです。また出汁をひいて、干しいたけを入れてお醤油を入れて、しょっぱくなりすぎないように今度は甘みに味醂と砂糖で加えてみました。汁を飲んでチェックして、

「まあまあよさそう。これでいいかな。」

そんな感じでゆでたそばに汁をかけて食してみます。

「??？」

「あれ？ なんか今度は味が無い？ なんかおいしくないな」

「もしかしたら、そば汁ってなんか特殊な作り方があるのかな？」

男性って、理屈っぽいですね。自分の手順や分量が悪いのかと思い始めたんですね。僕の整体も同じ傾向がありますが、ちょっと凝り出すといけないところがあります。検索したみたところ、どうもそば汁には『かえし』っていうものがあることがわかりました。醤油と味醂と砂糖を煮詰めてそば汁の元みたいなものを蕎麦屋さんは使っているといいます。

「なんだ、やっぱりやり方が間違ってたんだ。じゃあ『かえし』を作ってみよう」

だんだんドツポにはまっていることに僕は気が付いていませんでした。『かえし』も調べてみると、醤油やみりんの煮詰め方が数通りあり、一番基本的な方法で返しを作ってみたのです。

三度目の正直です。だし汁をひいて、干しいたけを入れて、お醤油と味醂と砂糖を入れる代わりに作った返しを入れて、こんどこそはとおつゆを完成させていただいてみました。

「??？」

「汁としての味はよくなって食べられるけど、なんか麺と合っていないような。

まあ、素人だから何度か作ってたら少しづつおいしくなるかな・・・」

独り言で自分を慰めていて、ふと「ハッと」して、

「あれ？ でもあのお母さんが毎回そんな面倒なことやっていたっけ？」

ようやくここで気がつきました。僕以外に母のことを一番よく知っているのは、隣町に住む姉です。さっそく姉に聞いてみました。姉は、僕に4年先んじて一人暮らしに戻っていました。たぶん同じ様なことを経験していたのだと思います。すぐに答えができました。

「あー。それお醤油だよ。丸中醤油さんのお醤油はね、私とあなたの舌がもうその味に慣れてしまっているのもあるけれど、違うお醤油を使ってしまうと煮物でも炒め物でもまるきり違う料理になってしまうくらい、すごいお醤油だよ。」

目からうろこが落ちるとは、まさにそういうことなのだと思います。それで母が亡くなって半年を過ぎて、ようやく僕は丸中醤油さんのWEBページに改めて登録させていただいて、いつも母が購入していた一升瓶のお醤油を取り寄せたのでした。

季節はすでに夏になっていましたが、冷たいおそばではなくて、温かいおそばのお汁を再度作ってみました。鰹節と昆布でだしをひいて、干しいたけを入れて、今回は砂糖や味醂は止めて、最後に丸中醤油だけをいれました。

「お母さんほんとこれだけ？」

そんな祈るような気持ちで、おそばをいただいてみました。

「！！！」

「これだ！」

「なんだ！ほんとお醤油が違うだけでこんなに違うんだ！これだけでおいしいんだ！」

涙が出そうなくらいうれしかったのを覚えています。それからいただいた資料やリーフレット、WEBを改めて読み直させていただきました。するとそこにはちゃんとこう書かれてありました。

(以下ホームページより抜粋)

「まずは、醤油の香りを味わって頂けたらと思います。

昔懐かしい醤油の香りが漂い、

炊きたての御飯に少し醤油をかけてみてください。

御飯が更に美味しくお召し上がりいただけるとと思います。」

「まずは、醤油の香りを確かめ、そして湯（または水）

でうすめて味わってみてください。

自然の慈愛 に満ち、やわらかく、懐かしく……、

長い年月がほどこける風味を感じていただける事と存じます。」

「丸中醤油は、国の登録有形文化財に指定された建物の中で醤油造りをしています。古式製法により、じっくり歳月を重ねた桶からそれぞれ異なるもろみを醸し出し、独自のブレンド法で丸中醤油の味に仕上げられています。旨み、酸味、甘味の調和の上に味に深みがあり、キレがあつて後味が悪くないことが、丸中醤油が認める味です。その味わいは、水で割ってみると良くわかります。マクロビオティックをされている方の中には、丸中醤油を薬のようにお湯で割ってスープとして飲む方が大勢いらっしゃいます。」

「丸中醤油の味わい方」

例えば、丸中醤油は温かいお料理に一滴かけたり、魚のポアレや、料理の表面の焦がしに使うこともできます。いずれも、火加減に留意してお使いください。丸中醤油は、使うタイミングや量を調節することで、様々な香りと味わいのお料理をお楽しみ頂けます。

1. お醤油としてシンプルに使うと、味わいの違いがわかります。
 - ・ こだしに使う（主役としての味）
 - ・ 隠し味として。
 - ・ 香り付けに。
 - ・ デザートに（バニラと合わせたり、カラメルソースに加える）。
 - ・ つけ醤油としてそのままはもちろん、火を通して使うお料理にも最適です。
 - ・ 仕上げに使うと香りが生きます。
2. つけ醤油としてそのままはもちろん、火を通して使うお料理にも最適です。
3. 仕上げに使うと香りが生きます。
4. 良質のオリーブオイルに数滴混ぜ合わせると、サラダやカルパッチョなどに良く合います。
5. ソースの隠し味に使うと、料理の仕上がりが良くなります。
6. 果実やオリーブオイルだけでなく、特にバターとの相性がよく、和食はもちろん、様々なお料理をおいしく引き立てます。

「丸中醤油の取り扱いについて」

丸中醤油は繊細な香りをもつ商品です。

大切に保管なさると、本来の味わいを長く保つことができます。

1. 冷暗所に保管してください。
2. 開封ごとに、空気が入らないよう速やかに閉めてください。
3. 開封後はきちんと栓を閉めて、冷暗所（日が当たらず涼しい場所）で保存してください。（丸中醤油は急激な温度変化は好みません）

以上ホームページより抜粋

と自社のお醤油について詳しく書かれてありました。

必要なことには（食費、教育費など）ケチらなくて、豪儀で大胆ともいえる性分の母が、なぜ醤油を扱う時にはとても大事そうに丁寧に、そしていつもうれしそうに笑いながら一升瓶から小瓶に移していたのか、そして冷蔵庫の醤油差しにはほんのちよつとしかお醤油を入れていなかったのか、自分で実際にそのお醤油を使ってそばの汁を作ってみて、丸中醤油さんのホームページや商品に添付された資料を改めて読ませていただいて、そのお醤油に対する会社の姿勢、想いや思想と母のそのお醤油を扱ういつもの姿が、僕の脳裏に一本の糸を通すようにしっかりイメージとして結んだのでした。

「丸中醤油さん、お醤油を作り続けてくださってありがとうございます。」

「お母さん、毎日おいしい食事を作ってくださいありがとうございます。」

2024年8月、出張の合間を縫って、僕は丸中醤油さんを実際に訪ねてみました。良いと思った人や事物に出会った時に実際にお会いしたり、その場所にでかけてみるのは、操体の教え「なんでもやじうましてみる」によるところが大きいです。近江八幡でレンタカーを借りて、近くのお社を参拝して1時間くらいドライブしてくると、僕らの世代でいうと「マンガ日本昔話」にでてくるような典型的な日本の里山の田園風景の中に醤油蔵が目の前に現れました。

令和6年4月に竣工されたばかりという事務所兼販売所でお醤油を購入させていただき、並びの醤油蔵を外から見学し、蔵と街道や周りの風景を撮影させていただきました。正直自分が思っていたよりさらに小さな蔵であったことに大変驚かされました。※埼玉県では近くの醤油メーカーさんにほとんどの小学生が社会科見学に行くので、近代的な大きな醤油工場がイメージがあります。

対応していただいた社員の女性の方が、一つ一つ自社の製品を手にとって丁寧に説明してくださり、最後に商品を手渡してくださった接客対応から「ああ、作り手の大きさ（規模）ではなく、『手間を惜しまず、伝統の製法を大切に守り作り続ける』一人一人の職人、社員の方々の想いも着実に使い手に伝わり形（商品）になって現れているんだな」と感じました。

そして母が

「まずは人に先にしてさしあげなさい」

「手間は、ただだから（手間を惜しまない）」と

僕にずっと教え聴かせてくれたこととの不思議な共通点が、日本にはここにもまだちゃんが残って息づいていると、僕は改めてこの世界への希望を取り戻す旅となったのでした。

お客様にも何かの折に、丸中醤油のお醤油をご紹介しますことがあります。するといつも決まってお客様が「あのお醤油すごくおいしいです！」と言ってくださいます。それがまた自分の整体以上に僕の大変大きな喜びになっています。

和久屋おひさま整体院はこれからも丸中醤油株式会社のお醤油を使い続けます。