

しめのひとこと

志免町のいろんなひと、いろんなことをお伝えます！

37

食を楽しむ人が
増える社会に

発酵調味料の可能性

(株)富士正醤油醸造元 とう 藤 こうたろう 浩太郎

1970年志免町生まれ、54歳。13歳からラグビーを始め高校・大学とラグビーに明け暮れる。

2005年、家業であった(有)フジマサ醤油（現：(株)富士正醤油醸造元）入社

2014年9月より4代目代表取締役社長となる。創業から115年を迎え、地域に根差した会社としてふるさとのお役に立つ私たちであること、それを実行するために食卓への貢献、郷土への貢献、日本の伝統文化への貢献の3つを掲げ、「ふるさとを醸す」をモットーにしています。



市街化が進んだ志免町

子どものころは、道行く子どもの名前は近所中が知っていて、いたずらをしたら「醤油屋の浩太郎が悪さをしている」とすぐに親に伝わり、怒られていました。ご近所同士で、物の貸し借りがあり、子どもを交えた顔のわかる関係性がありました。見渡す限り田んぼで、どこまでも走って遊びに行けました。鬼ごっこをするにも広いエリアで走り回って、本当に元気な子ども時代を過ごしました。

今の志免町は、集合住宅が増えて、住んでいる人の顔が見えにくく、お互いの暮らしの様子もわかりにくくなりました。また、町内に新しい道路ができ、お店が沢山できて、町の様子は変化しました。



創業115年。老舗の役割 「ふるさとを醸す」とは

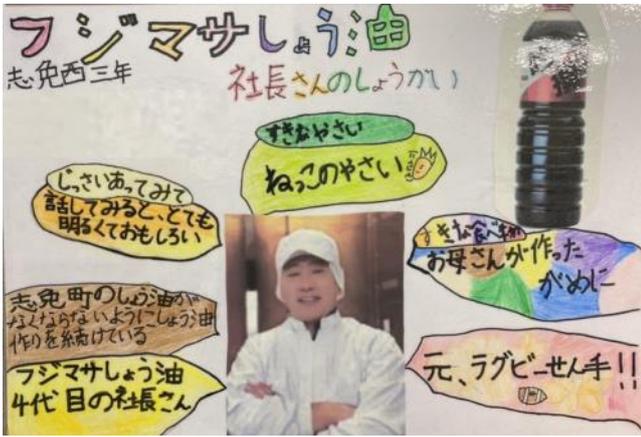
みそやしょうゆは家々で作られていましたが、地域で集約され、酒屋、みそ屋、醤油屋などができた歴史があります。70年前は全国で6000軒ほどあった醤油屋は、今では1000軒。福岡は、全国で一番

醤油屋の多い県で今でも約90軒あります。昔は、県内だけで300~400軒ありました。

地域の醤油屋が生き残っているのは、理由があります。一つは福岡の人たちがその土地の醤油の味を大事にしていること。そして、九州の醤油は甘いため、大手が参入しにくいこと。この2つの理由から、その土地の醤油が守られてきました。

私たちは、志免町で創業して今年で115年になりました。会社の歴史は、長い間地域の人に支えていただいた歴史でもある。だから、我々ができることを地域のために全力でやりたい。それが老舗の役割だと思えます。せっかく志免町に創業したからには、地域の味をつないで守るために頑張りたい。

「ふるさとを醸（かも）す」とは、醸す=発酵するという意味で、「発酵」は人の役に立つということ。食べ物は時間がたつと変化します。変化した状態が食べて身体に悪いものを腐敗、良いものを発酵と言います。この町のしょうゆ屋として地域の中で役割をしっかりと果たしていくという想いを込めています。一番は、本当に皆さんの食卓が楽しくなることに貢献したいという想いが強いです。



▲ 志免西小3年生が作ってくれたポスター（店頭に掲示）

社会科見学を受け入れる理由 思い出を地域の記憶に

富士正醤油では、小学3年生の社会科見学を受け入れています。工場見学では、自分で搾った醤油を、その場で僕が手作りした豆腐につけて試食します。子どもたちは諸味（もろみ）を搾ると液体の醤油が出てくる様子を不思議に感じるようです。

「麹菌が大豆と小麦を分解して、醤油になります。それを発酵と言います。1年ぐらい寝かせます」と説明すると、子どもらしい質問で「その間社長は何をしていますか」と聞かれます。3日や1週間できると思っているから、1年寝かせて色の变化した、ガラス瓶で作った醤油を見せるとびっくりしますね。完成するまでに、たくさんの時間がかかるものがあることを伝えたいと思っています。

思い出に残る工場見学を、いつも試行錯誤しています。「醤油を一年間寝かせるので、頑張れるように歌を歌って、元気を注入してください」とお願いすると、一生懸命に歌ってくれてとても嬉しいです。職員もその様子を見て、嬉しくて涙ぐんで、元気をもらっています。

子どもの気持ちを受けとめ、 形にする楽しさ

ある年の子どもたちは「僕たちは富士正醤油を応援すると決めました」と言って、私を紹介するポスターを作ってくれました。また、たくさん絵を描いてくれた年もあり、それを私がシールにして販売する醤油に貼っています。子どもたちの関わり方がと

ても自然で、子どもたちの気持ちを何か地域のことにつなげたいと思い、シール1枚につき3円を志免町地域支え合い互助基金に寄付しています。

同基金は志免町をより良くするための活動を支援していますから、その活動も子どもたちに紹介して、「みんなの気持ちが、町の役に立つよ」と、思いの循環を伝えることもしています。町の小学校では、うちの醤油を使ってくれていて、小学校の給食の時間に招待してもらいました。良い循環です。

食の楽しさを支える 世界に誇る発酵調味料「醤油」

現代は、食の豊かさがどんどん失われているのではないかという気がしています。美味しさを感じない食品から栄養をとることが増えている、と感じるからです。「美味しい」「楽しい」と感じる食事は、とても幸せで豊かだと思います。日本の食の素晴らしさを、これからも子どもたちに伝えていきたい。醤油屋見学が面白い、楽しいという思い出と一緒に、町にこんなお店があって良かった、志免町やふるさと、日本が好きだなという地域や国を大事に思う気持ちが増えたら良いですね。日本人は、そこが世界の国々に比べて弱いのではないかと感じています。

この町が好き、楽しい、良いなと思う、思い出になるような役割が果たせると良いですね。子どもたちには食の楽しさがわかる大人になって欲しい。食の楽しさがわかる人、食を楽しむ人たちが町中に増え、食への意識が高まるのも、幸せなまちの形の一つかもしれないなと思います。日本が世界に誇る発酵の技術を社会に活かすための研究もしています。これからも、日々研究を重ねて地域の味を作っていきます。

取材を終えて

藤さんの、地域の子どもの社会科見学を受け入れる取り組みが、日本の食文化を伝え、ふるさとを醸（かも）していく。未来の食の楽しさにつながる可能性を感じました。

