

仕事楽しい人File. 19 : 武田幸一さん (味噌製造業)



◆味噌醸造へのこだわり

体が疲れた時や、飲みすぎた翌朝に味噌汁を飲んで、ホッとした経験は誰にでもあるのではないのでしょうか。

白味噌派、赤味噌派、中間派、味噌の好き好きは、生まれ育った地域によっても異なり、これが絶対に旨いと決められない、ソールフードの一つと言える食物でしょう。

ところが、味噌の一人あたりの消費量は、年々減少し続けています。

総務省の「家計調査」のデータによると、1980年の一人あたり年間消費量は、3,288gでしたが、2010年は、2,098g。

この30年間で、一人あたりの消費量が約36%減少しました。

ここに人口の減少も加わり、味噌製造業を取り巻く環境は、厳しさを増しています。

この状況下で、生産効率を犠牲にしてでも、品質の安定にこだわりを持ち、82年間味噌を造り続けている、武田味噌を取材してきました。

「今、塩麴が流行っていますよね」

「お肉に塩麴をつけて焼くと美味しいと、評判は上々です」

私は、塩麴の話と味噌がどのように結びつくのか理解しようと、必死に耳を傾けます。

すると武田さんは、

「味噌は、大豆と米麴と食塩を混合して醸造されます」

「大豆は、畑の肉とも言われていて、お肉に塩麴が合うように、大豆と米麴の相性も抜群なので、お味噌も美味しい食品なんですよ」

と、塩麴のブームに合わせて、味噌の原材料の基礎を、わかりやすく解説していただいたので、インタビュー早々に、味噌に対する関心が大いに高まりました。

武田さんの味噌造りへのこだわりは、2点です。

1点目は、『大豆シャワー浸漬（しんせき）』

シャワー浸漬とは、高圧水をシャワー状に大豆に叩きつけながら水を循環させるので、浸漬の工程で大豆から流れ出る旨み成分を、再び大豆の中に取り込ませる方法です。要するに、大豆の旨み成分が多く残った味噌を仕込むことが可能となります。

2点目は、『3点混合方式』

大豆、米、食塩を混合する工程は、一般的に、3種類の原料を一度で混合し生産効率を高めています。ところが、この方法では、3種類の原料、特に大豆の混合量を一定に保つのが難しいため、味噌の品質にムラが生じてしまいます。このムラをなくすには、大豆、米、食塩の順に少しずつ時間をずらしながら混合しなければなりません。武田さんは、生産効率を犠牲にして、『3点混合方式』を導入することで、味噌の品質の安定に努めています。

◆武田さんが大切にしているキーワード

武田さんからの解答は、「特にありません」でした。

いい言葉、考えがあれば、私は、それを素直に受け入れます。

ですから、大切にしているキーワードは、無数にあるので、一つに決められません。

この武田さんの考え方に、共感できました。

◆武田さんのパワー○○

人と話すこと。

人との出会い、語り合いから、色々なヒントが得られるので、私のパワーの源です。

◆武田さんのコツコツ

あらゆるメーカーの味噌を取り寄せ、味見をすること。

◆平堀が感じ取った武田さんの自然体

「地元のスーパーで、当社の味噌の試食販売をするのですが、トマトの味噌汁の受けがいいんですよ」

私は、トマトの味噌汁を食べたことがないので、「トマトの味噌汁ですか？」と聞き返してしまいました。

武田さんは、「そうです。トマトの味噌汁。結構、旨いですよ」と笑顔で答え、話を続けます。

「試食の味噌汁の具をトマトにすると、シニアのご婦人は、あまり関心を示しません」

「けど、ご婦人に連れられたお孫さんと見られる女の子が、この味噌汁を食べると、『もう一杯ちょうだい』と、お代わりをしてくれます」

「どうぞ」とカップを渡すと、「もう一杯」

「そうすると、ご婦人が、『私もください』となりますよね」

「そして、『あら、トマトの味噌汁って、案外美味しいじゃない』と言っていたき、当社の味噌を買い物カゴに入れる」

「このように、お客さんに、『この味噌美味しい』と言ってもらえることが、最高のやりがいなんです」

私が、武田さんとのやり取りから受けた印象は、“味噌職人”というより、“白衣の似合う笑顔の学者”です。

味噌造りに込めた思いを、淡々と丁寧に話される表情から、このような印象を抱いたのかもしれない。

そして、トマトの味噌汁の試食の話に触れたときに、学者のような冷静さに加えて、噌汁と同じ様な、“ホッ”とする温かみを感じました。

味噌造りの話を一通りお聴きしたところで、私は、6月末に体験した断食から得た教訓を武田さんに披露しました。

「武田さん、断食をした後は、添加物の入った食べ物を受け付けなくなるんですよ」

「そもそも、人間の体は、天然、自然のものを欲しているのです、武田味噌のような無添加商品の普及拡大は、時代の要請かもしれないね」と、持論を展開しました。

すると武田さんは、

「私は、添加物を一概には否定しません」

「添加物が必要な場合もありますし、その善し悪しは、お客さまが決められることですからね」

私は、武田さんのこの反応に少々戸惑いましたが、このように言われると、添加物は、ある必要性から開発され、使用されているのですから、全面否定して考えるのは、固定観念の囚われになっているのだなと思い返しました。

武田さんは、お客様からの「美味しい」の一言にやりがいを感じ、味噌造りにこだわりながらも、自社の製品が絶対であるというような力みがなく、それはそれという“自然体”で仕事をしている。

私は、この姿勢に触れ、心の隅にある、つき物が落ちたような気がしました。

◆武田さんのプロフィール

職業：味噌製造業

所属：武田味噌醸造株式会社 (<http://www.takedamiso.co.jp/>)

◆味噌製造業とは？（味噌職人）

（13歳からのハローワーク公式サイトに掲載されている村上龍氏の解説を抜粋しました）

味噌は調味料としての歴史も古く、米、麦、豆を原料に各地域ならではの味噌が作られ、郷土料理には欠かせない。かつての農村では、どこの家庭でも自前の味噌を作っていたものだった。味噌は、水に浸けた大豆を煮てつぶし、麴と塩を加え、仕込んで熟成させてつくる。どううまく熟成させるかが腕の見せ所である。天然醸造の手づくり味噌はデパートや専門店で販売されているほか、通信販売の人気商品になっている。大手のメーカーではほとんどの過程が機械化されていて、製造管理が主な仕事になるので、職人的に仕事をしたいのなら、小さな蔵元で働くことになる。もっとも気を使うのは麴づくりで、醗酵する40時間ほどは、温度や湿度調整などのため、ほとんど寝ずの番をする。力仕事が多いので男性の職人が多いが、麴づくりには若い女性も進出している。蔵元の数は年々減少しているが、それでも小規模ながら全国に1200～1300社ほどあり、若手後継者の養成に力を入れている地域も少なくはない。また、大学の農学部を卒業した後、大手味噌メーカーの研究室に入る道も味噌づくりに関わるひとつの方法だ。

◆味噌製造者に求められる能力

自然体力：固定観念に囚われず、事実を素のままに受け止める力

専門技能：味噌造りの基礎となる知識、技能

衛生管理力：製品の安全を守るための基本能力

本質追求力：生産効率ではなく、品質を第一に追求する力

商品開発力：従来の製品を守るのではなく、志向の変化に対応した商品の開発力