

伝統の味継承に誇り

1910年12月にいで せる日本唯一の製法に 迎える。その工場長とい 湯の町大鰯で創業した津 による津軽の味と香りが自 う貴に「先輩たちが守っ 軽味噌醤油。温泉熱を利 慢の「マルシチ」フラン てきた伝統を大事にす 用して発酵・長期熟成さ ドは、来年100周年を る」と話す。一方で「二



仕込み作業を行う阿部さん。釜から蒸した米を取り出すなど 重労働が続く

社に勤めていたが「日本 食の基礎である発酵食品

creator
creator
クリエイター
creator
creator

来年100周年を迎える「マルシチ」。伝統を 重んじ「お客さんのために」を考えた自慢の商 品ばかりだ



を伴う。だからお客さん に「おいしかったよ」と 喜ばれるのが一番うれし い」といい「物作りに対 し「満足でいいという 人もいるかもしれない が、私は「お客さんのた めに」というのを大事に したい」と胸を張る。

ただ食の多様化が進み 味噌、醤油の消費量は 下降傾向。加えて家庭に は同じ商品を使い続けて きた「わが家の味」が あり、新規の市場開拓は 容易ではない。物産展な どに積極的に参加し「津 軽にはおいしい味噌、醬 油があることを知ってほ しい」と訴えてきた。

事」であることを痛感し た。米の蒸し方一つにし ても、その時の気象条件 など毎回変化するため 「マニュアルはあるが、 その通りにはいかない」とい う。ここで必要にな るのは経験に裏付けられ た職人特有の五感。入社 して13年になるが「いつ までも勉強」と話すほど 難しい。また「1人では

津軽味噌醤油工場長

阿部

仁(弘前)

胸に刻まれている。 当然、商品に対する愛 着は大きくなる。「何一 さあふれた、愛される商 品づくりを追求する。

※この記事は、陸奥新報社提供です。無断転載できません。

[問合せ先] 津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp