

津軽味噌醤油 (大鰯)

挑心

県内企業

142

「創業100周年の」と、暖かな空気に、時代のニーズに合った売れる商品作りをしていきたい。大鰯の津軽味噌醤油(みそしょうゆ)の阿部仁工場長(右)は、力強く抱負を語る。

同社は1910(明治43)年12月創業。開湯800年以上の歴史を持ち、かつて津軽藩の湯治場としても栄えた大鰯温泉郷に本社工場を構える。

同社のみそ・しょうゆ造りを語る上で、外を語らないのでエピソードが足りないのは、自然のものを使うこと温泉熱を利用し、醸造を行っていること。工場の一部は創業当時のまま。内部に温泉が引き込まれ、おかげで、源泉の温度や成分に温泉が流れる管などが合わず成功しな回されている。醸造室

醸造に温泉熱活用



新工場を建設、生産機を稼働させ、生産能力を上げて弘前に移す

こだわりの続け100周年

だけ、この温泉が貴重だ。しかし、在弘前の工場では、予定だった。しかし、重で先人の着眼点が良二大鰯の工場にすみかけた(阿部工場長) 着いた園もったいな(こんぼう)などの作業と胸を張る。

13年前には弘前に新工場を建設、生産機を稼働させ、生産能力を上げて弘前に移す



みそに使う麹(こうじ)造りの作業を進める従業員(写真上)。「昔ながらの方法でみそ造りを続けていき」と話す阿部工場長(写真下)

創業者の意匠 行う工場を持つ。商品数はみそ、しょうゆなど合わせて約30種類。みその年間生産量は200万2300リットル。昭和30年代に株式会社化した。本社工場は、大鰯町大鰯温泉郷(原56、電話0172-49111)。

同社の歴史を支えてきたのは、従業員の職取扱量は減ったが、長年と県内の個人商人間販売を続けてきた。店10店で構成するマルシチ会。従業員は、商品が売れても決して満足することなく、もっとと素晴らしいものを作ろうと努力を惜しまない。また、青森市、つがる市、鯉ヶ沢町、むつ市など7市町にある同会

職人がこだわりの製法で造ったみそ、しょうゆは、料理人の心もつかむ。料理の幅を広げ、味に深みをもたせる商品。関東の料理などからも注文がある。日本料理のほかフランス料理などさまざまな分野で魅力を発揮している。

これからは、昔からの製造方法を守りながら、今の時代に合った商品を作っていく。これじゃなきゃ駄目と言ってくれるお客さんを増やしたい。」

※この画像は当該ページに限って東奥日報が利用を許諾したものです。

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