



田中清孝社長

大学を卒業後、食品メーカーで4年半働き、父が社長だった日本味噌に入りました。工場から経理まで一通り勉強し、1999年に社長に就任。お客様との触れ合いを大事にしたいので、毎月最終土曜日に本社前でみその量り売りの直売会を開いています。多くの方いらっしゃるので、ご意見を参考にしたい。

## 直売会 生の声を大切に

(57)は「食品業界は結果がすぐ分かるのが魅力。おいしいものを作れば、結果がついてきます。伝統を引き継ぎながら、挑戦したい」と話す。自信の商品はやはり江戸甘みそ。光沢ある茶褐色で、大豆の香味とこうじの甘みがあわし、とろりとした風味があ

6代目社長の田中清孝さん(57)は「江戸甘みそは、三枚町に本社を置く日本味噌株式会社だ。何げなく飲むみそ汁を始め、みそを使った料理は日本人にとっては欠かせない「ソウルフード」。大手に負けじと、県内でみそを自社製造している数少ない会社の一つだ。

東京の下町にある老舗料理店の看板メニューは桜鍋。「桜肉」と呼ばれる馬肉にネギなどを入れてみそと割り下で食べる。同じく下町のどじょう専門店ではじょう汁が人気。いずれも使っているのは江戸甘みそ。三河の八丁みそのうまみと、京都の白みその上品さを兼ね備え、江戸時代中期に開発された。この伝統を守り、製造を続けているのが横浜市神奈川区三枚町に本社を置く日本味噌株式会社だ。何げなく飲むみそ汁を始め、みそを使った料理は日本人にとって欠かせない「ソウルフード」。大手に負けじと、県内でみそを自社製造している数少ない会社の一つだ。

東京の下町にある老舗料理店の看板メニューは桜鍋。「桜肉」と呼ばれる馬肉にネギなどを入れてみそと割り下で食べる。同じく下町のどじょう専門店ではじょう汁が人気。いずれも使っているのは江戸甘みそ。三河の八丁みそのうまみと、京都の白みその上品さを兼ね備え、江戸時代中期に開発された。この伝統を守り、製造を続けているのが横浜市神奈川区三枚町に本社を置く日本味噌株式会社だ。何げなく飲むみそ汁を始め、みそを使った料理は日本人にとって欠かせない「ソウルフード」。大手に負けじと、県内でみそを自社製造している数少ない会社の一つだ。

## 日本味噌

## 「塩分少なめ」を生かし ラーメンたれも



日本味噌の商品。たるに入っているのは量り売り用のみそ

る。原料は大豆、米こうじ、塩。普通のみそは大豆10に対して、米こうじが5~10の配合。しかし江戸甘みそは大豆10、米こうじ15で、米こうじが多い。米こうじの値段が高いので、高級品だ。太平洋戦争中はせいぜい品と批判されたことなどから、消費量が減った。

しかし、東京でも老舗の料亭や料理店では江戸甘みそを使い続けている。特に桜鍋との相性はよく、米こうじに含まれる酵素がたんぱく質を分解してうまみを出し、馬肉の臭みを抑える働きがあるそうだ。だが、みその消費量は減少傾向だ。首都圏では多くの老舗みそ店が製造をやめた。

「時代が変われば課題が出てきます。新しい提案をしていかなくては生き残れません」と田中さん。

10年ほど前から本格化。ラーメン店主らを招いての工場見学会を開いて、みその理解を深めてもらった。店ごとにオリジナルの味を出すようにみそのフレンドの相談にも応じる。「魚介系スープではなく魚の臭みを消し、一段とおいしくなります」毎日3食ともみそ汁を飲む田中さん。新製品として開発を検討しているのは、フリーズドライのみそ汁だ。この製法だと安定した味を提供できます。新しい提案をしていくという。まだまだ、挑戦が続く。

(高木和男)

# 元氣のひけつ

# 江戸甘みそ 伝統と新風

日本味噌株式会社 1885年に米穀商「上総屋」の中村清蔵が東京・深川でみそ醸造を始めたのが創業といわれる。1938年に横浜味噌株式会社と合併。64年に横浜市神奈川区三枚町に新工場建設。本社は都内にあったが、2000年に本社も工場内に移した。みそ汁用のみそのほか、魚の西京漬けなどのみそだれ、ラーメンのみそだれなどを製造、販売している。従業員約40人。問い合わせは045-381-7651。