

経営探訪

有限会社石孫本店

伝統を後世に、
郷土の味と文化を醸す

MANAGEMENT REPORT

ようこそ発酵のまちへ

羽州街道と皆瀬川が交差する湯沢市岩崎地区は、古くから醸造業で発展し、豊かな食文化を育んできた地域。昔の風情を残す街並みには、老舗醸造元のほか、近年は内蔵や古民家を改修したカフェやゲストハウスがオープンし、注目を集めている。

「石孫本店」は安政2(1855)年、初代石川孫左エ門が岩崎で創業した味噌・醤油醸造元だ。明治・大正期に建てられた醸造蔵4棟は国の登録有形文化財に指定され、当時からの木桶や麹室、道具類が建物と共に現役で使われている。

創業165年を迎えた今年6月、石孫本店は、見学コースと、体験、試食販売スペースを整え、秋田県の「発酵ツーリズム」拠点としてリニューアルオープンした。見学コースには日本語と英語の解説にアクセスできるQRコードを備え、醤油熟成蔵に新設したガラス張りの見学スペースからは、巨大な木桶で発酵するもろみを一望できる。

「発酵食や古い建物に興味を持って横手市増田の蔵へ訪れるお客様が、岩崎まで足を延ばしてくれるようになりました」と、代表取締役社長の石川裕子さんは話す。

正真正銘、手づくりの味

「石孫」の味噌・醤油は、秋田県産の米・大豆・麦を使った天然醸造。製法は創業当時からほぼ変わらぬまま受け継がれており、蔵を見学すると、先人たちの知恵とともに、味や道具が「生きている」ことを実感できる。

醸造の要である麹はすべて、四角い木製の盆のような形の「麹蓋こうしがた」を使って蔵人が一枚ずつ仕込み、木炭と稲わらで麹室を保温しながら世話をする。蔵と同じ歴史を重ねた天然秋田杉の巨大な木桶に麹と原料を担ぎ入れ、醤油のもろみは何度も攪拌しながら、味噌は発酵度合いを確かめながら、桶の木肌で160年以上育まれてきた蔵付き酵母「いしまご恵比寿酵母」による熟成を待つ。

原料と手づくりにここまでこだわっている蔵元は稀少な存在で、地元の原材料のみを使った味噌・醤油の生産量はとても少なく、自家製の醤油麹を使った醤油醸造は全国で数社だけだ。

醤油づくりでは、大正期に作られ、国内で唯一現存しているという、石炭を使う「麦炒り機」が活躍する。「仙北産の麦を石炭で香ばしく炒るんです。全国でここだけと言われて、改めて大切に残していこうと思いました」と石川社長。

味噌づくりには「天地替え」という工程がある。木桶に寝かせた味噌の熟成が均等に進むよう、最大5トンもの味噌を出荷前に別の木桶に移し替える力仕事を、蔵人たちはシャベルを使って手作業でおこなう。桶の洗浄は、底に降りて水を汲み出す。

機械を導入すれば、仕込みから掃除まで楽にこなせるようになるが、「石孫」では一つひとつの手間を惜みず、気候と向き合い丁寧に「ふるさとの味」をつくり続けている。



1 麹は手作り。麹蓋を使って仕込まれる。
2 国内で唯一現存する、石炭の麦炒り機。

3 定番商品はオンラインでも購入できる。
4 発酵のまち岩崎は、散策が楽しい。

文化を築く誇りと新たな挑戦

「これからも守り抜きたいのは、製法と原料です。地元のものでつくり、この地域に伝わる味を。醤油は大手約20社が80%のシェアを占めます。私たちは小さな蔵元だからこそ、土臭く、肌にしっくりなじむ味をつくり続けたい」。全国の木桶仕込みの蔵元や桶職人と共に、木桶醸造文化の継承活動にも取り組む石川社長はこう続ける。「そのためには新しいことにも挑戦しなければ。同じ作業を繰り返すだけでは、事業も自分たちの気持ちもしぼんでしまいますからね」。

石孫本店には20代から60代までの職人・従業員が揃い、彼らは日々の醸造と、蔵や道具の手入れのみならず、訪れる人を楽しんでもらうためのディスプレイやイベントのアイデアを提案し、自分たちでも手がけている。「職人たちはこの蔵の財産です。味噌・醤油をつくることで、同時に地域の文化の伝承も担っています。守るべきものを自覚し、誇りを持って仕事に向き合ってくれていることを嬉しく感じています」。

地域の枠を越え、全国でも高く評価されている「石孫」の味は、これからも職人たちの手によって受け継がれていく。



代表取締役社長
石川 裕子
いしかわ ゆうこ

有限会社 石孫本店
〒012-0801
秋田県湯沢市岩崎字岩崎162番地
TEL.0183-73-2901
FAX.0183-73-8131
<https://ishimago.jp/>

- 創業 / 1855年(2005年に法人化)
- 出資金 / 960万円
- 従業員数 / 10名
- 業務内容 / 味噌・醤油の製造・販売