



伝統産業に革新的な取組を新たな可能性を押し広げる

伝統と歴史に深い敬意を払いながら、革新を続ける。 味噌・醤油醸造元7代目が続ける「挑戦」とは？



高茂 合名会社 / ヤマモ味噌醤油醸造元

湯沢市岩崎地区で慶応3年から味噌・醤油醸造を行う高茂合名会社。ヤマモ味噌醤油醸造元として長い歴史をもつ由緒ある蔵だ。現在代表を務めるのは7代目である高橋泰さんだ。一度は建築家を目指して首都圏の大学へ進学。27歳で家業を継ぐ決意をした。自社のブランドのリブランディングを推し進め、海外展開やインバウンド事業など画期的な取組を続ける高橋さんにお話を伺った。

代表社員 高橋 泰
〒012-0801
湯沢市岩崎字岩崎124
TEL 0183-73-2902
FAX 0183-73-1829
<https://yamamo1867.com/>



HP



ヨーロッパ進出を見据えた 自身の蔵のリブランディング

158年続く蔵は、「発酵都市」と呼ばれる岩崎地区と共に歴史を積み上げてきた。建築を学んだ経験から故郷のランドスケープに興味を抱き「自分の手で蔵を引継ぎ、さらには町の再生をしていきたい」と考えた高橋さんは、家業を継ぐと自らパッケージデザインを変更し、イメージを変えていくよう進めた。なぜ、その必要性を感じていたのか。

「味噌や醤油はいつもと同じ味を求められる性質が強い。それでも革新的なことを仕掛けていかないと、衰退する一方だ」という危機感がありました。市場を広げていくためにも海外展開は必須。海外で太刀打ちできるブランディングが必要でした。

平成23年の大震災後、東北の支援の輪が広がり、同社にとっては海外展開のきっかけとなった。

「歴史に対するリスペクトを持つヨーロッパが販売先として適しているのではと考えました。展示会に出展し、フランスのパリがターゲットとして合致していると確信しました」。



左からつぶ味噌、5年味噌、30年味噌。
長い年月で味に深みと力強さが凝縮されていく。

試験醸造への挑戦で新たな酵母 「Viamver®」の発見

輸出事業のほかに、革新的な取組として手掛けたのは、唯一無二の蔵の独自性を生み出す「試験醸造」だった。



洗練されたパッケージが光る商品。
味噌・醤油の他に、料理を彩るスパイスソルトも販売。

「この業界は新規参入がなく、革新性に乏しい。業界の常識に囚われない蔵付酵母の試験醸造により、可能性を押し広げることへ繋がると考えました。その過程で通常の2倍程度の旨味を生み出す酵母を発見しました」。

新しい酵母は「Viamver®」と名付けられた。

「この酵母は味噌醤油醸造の酵母にも関わらず、アルコールを生み出す力がある。酒蔵やワイナリーと連携してどぶろく、ナチュラルワインの醸造を行っているほか、弊社のレストランやファクトリーツアーのお客様に提供する料理でも活用しています」。

酵母の価値を客観的な実績として伝えることができると感じ、令和4年には特許を取得。ここから新たなつながりも生まれた。

「海外の投資家やシリコンバレーのフードテックなどでも、高く評価していただきました。特許取得によって信用度が向上し、大手企業からもお声

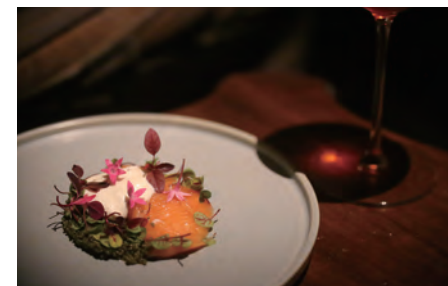
がけいただくことが増え、着実にできることが広がっています」。

地域を改めて紐解き、見つめる 新たなまちづくりのアプローチ

昨年から岩崎地区にある神社の氏子総代を務めている高橋さん。地域の歴史と産業の発展には、深い繋がりがあると感じている。

「この地域の神事や風習、そして根付いてきた産業。この地域全体の価値を改めて解釈し、再構築していきたい。そして、観光客に地域全体の魅力を体感できるようなコンテンツを提供したい。そのためには、私たち自身が土地の成り立ち、発展の経緯を掘り下げて理解し、厚みのある魅力として打ち出していかなければ。これは新たなまちづくりの始まりだと感じています」。

現在、旧米蔵をオーベルジュとして活用するためのリノベーション工事中で、秋頃にはオープンを予定。可能性を広げるための挑戦は続く。



カフェやファクトリーツアーなどで提供される料理には、「Viamver®」を使った調味料が使用されている。



有形文化財に登録されている「妙見蔵」。
新酵母の発見に至った蔵だ。