



明治から変わらぬ製法で 日本の食文化を守り続ける

「昔は多くの家庭で味噌を作っていたんですよ。周りは田んぼが多いでしょ。うちは、農家さんが作ったお米をお預かりして、麴にしてお返しする麴屋から始まりました」と販売責任者津山明広さん。昔から地域の中でお米から味噌を作り、消費するというサステナブルな取り組みが行われてきたこの地域。小売りが中心の現在も持ち込まれたお米を麴に加工して、塩加減などそれぞれの家庭にあわせたオーダーメイドの味噌づくりも行っている。

津山商店の味の決め手は自家栽培のお米で作る麴。秋田杉の麴蓋を使う昔ながらの方法で作られている。杉は、吸湿性や放湿性に優れ、手で塊をほぐすなど細やかな管理は必要だが、手間をかけた分だけ上質な麴ができる。

このような上質な麴や味噌を普段の生活にも気軽に取り入れてもらいたいと、明広さんの妻、津山志津子さんが新ブランド『Waraku』（わらく）を展開し、おかず味噌や麴ドレッシングを携えて『とくしまマルシェ』やデパートへの催事にも出品し、好評を博している。

味噌は、ヘルシーな健康食品であると同時に、米作りと密接な関係がある日本の文化。その文化を絶やすことなく、今後も丁寧な昔ながらの製法での味噌作りを行っていく。

Profile

津山商店

創業は明治8年(1875)。『津山さんのお味噌』の愛称で、多くの顧客から愛されてきた津山商店。那賀川中流域の山や田畑に囲まれた静かな山村で、上質の素材を使った自然熟成で、今も変わらぬ味を守り続けている。

