

人と語る

木桶でつなぐ本物の味 150年の伝統を守るために

ヤマロク醤油五代目 山本康夫さん



瀬戸内海に浮かぶ人口3万人余りの小さな島、小豆島。温暖な気候に恵まれ、多くの動植物をはぐくむ小豆島では、さまざまな文化が生まれました。醤油造りもそのひとつ。この地で150年にわたって醤油を造り続けている老舗に、ヤマロク醤油があります。木桶仕込みによる昔ながらの伝統製法にこだわった老舗の醤油屋さんです。今回の「人と語る」はヤマロク醤油の5代目当主、山本康夫さんを訪ねて醤油造りに対する熱い思いを伺いました。



やまもと・やすお
江戸時代から続く小豆島の醤油屋の5代目。大学卒業後食品メーカーに就職するも、その後退職して家業の醤油屋を継ぐ。日本でも数少ない「木桶仕込みの醤油屋」を守るべく、醤油屋でありながら木桶職人としても活躍する。その積極的な取り組みは、各業界からも注目されている。

自分の手で一生懸命つくった美味しいものを 必要とする人たちに直接届けたい

醤油造りは子供の頃から修行を積んだのですか。

いいえ。父からは「醤油屋は継がなくていい」と言われており、子供の頃は家が何屋さんなのかも知りませんでした(笑)。家業を継ぐという意識は無かったので大学卒業後は食品メーカーに就職して大阪や東京で営業をしていました。

なぜ家業を継ぐことを決心されたのでしょうか。

食品メーカーとは言え営業職ですから「ものづくり」に直接関与はできません。利益を意識した価格交渉がメインですが、仕事を覚えるにつれて次第に食の素材に対する興味が強くなりました。「自分の手で一生懸命つくった美味しいものを必要とする人たちに直接届けたい」という気持ちが大きくなった時、もしかしたら実家の醤油蔵でなら、それが実現できるかも知れないと思い一念発起。島を出て10年経ってのことでした。

醤油造りで一番大変なのはどこですか。

醤油造りに関する知識は全く無かったのでゼロからのスタートです。さっそく父から猛特訓を受けることになりました。ステンレス製のタンクを使った近代的な醸造に比べ、木桶を使った伝統的な醸造の場合は蔵に住みつく100種類以上の乳酸菌や酵母菌により自然に発酵させるため、長い歳月をかけて仕込みをしなければなりません。春から夏にかけて急激に発酵するもろみを手作業で混ぜるのですが、発酵熱のため蔵は40℃を越える灼熱地獄となります。冬になれば足元から底冷えますので天然蔵での作業は過酷です。

ひたすら自分の頭で考え、そして即実行

個人事業主としてのご苦労はいかがでしょう。

帰郷して最初に決算書をチェックしたのですが感想はただひとつ「飯食えん…」。

父親が醤油屋を継がなくてもいいと言った理由がその時わかりました(笑)。醤油屋は職人であると同時に企業家としての意識を持たなければ生き残れません。経営を学んだことはありませんので、ビジネス書を読み漁り、あとはひたすら自分の頭で考えるしかありませんでした。以前勤めていた食品メーカーは自主性を重んじる社風でしたので自分の頭で考えることは得意でした。そして、考えたことは即実行です。まずは辞めた会社に辞めた翌日に頭を下げて売り込みに行き、お得意様に営業へ行く許可をいただいて新規顧客の開拓に乗り出しました。また、小豆島には観光客も多いので親戚のタクシー運転手に頼んで醤油蔵を観光ルートに加えてもらったりもしました。そのおかげもあって、13年目で売り上げは7倍になり、ようやく業績も安定しました。最近は、イベントにも積極的に取り組んでいます。昨年は商品をお買い上げいただいた方に「醤油は売るけど売らない(古い)」という古いイベントをしたのですが、これが大好評でした。お客様と直接交流できるイベントは楽しいですね。

醤油屋を始めて一番印象的な出来事は何ですか。

醤油の木桶作りです。父から醤油屋を引き継いだ時、うちの蔵で使っていた木桶は既に150年を経過しており、寿命を迎えていました。さっそく新しい木桶を作ろうと思ったのですが、調べてみると木桶を製造できる桶屋さんは全国に1社しか残っていませんでした。さらには後継者もいません。その事情を知り、だったら自分で作ってやろう!と地元の大工さん2人と木桶職人に弟子入りを決めました。勢いで飛び込んだものの、もちろん木桶作りはそんなに甘いものではありません。試行錯誤の末、初めて組み上げた木桶を見た師匠は「中身が漏れてこないのは技術じゃなくて、お前の気持ちだな」と笑っていました。



信念を持って本気で取り組めば、
必ず協力してくれる人が現れる

木桶作りで苦勞されたことは何でしょう。

当初は木桶を作る材料の調達も大変でした。木桶の杉材をまとめる「竹たが」は最低でも13m必要なのですが、小豆島ではそんな大きな竹はなかなか手に入りません。しかし「竹ならお前のお爺さんが裏山に植えてたぞ」と近所の方が教えてくれ、驚いて裏山へ行ってみると、確かに15mの立派な真竹が生えていました。まさに灯台元暗しです。さらには、桶作りで一番大切な杉材でも幸運な巡り合わせがありました。醤油の醸造桶は素材となる杉の品質が重要なのですが、最高級の吉野杉を扱う木材屋さんと偶然にも出会うことができ「伝統の醤油作りを守るためならば」と貴重な吉野杉を快く譲ってくださいました。信念を持って本気で取り組めば、必ず協力してくれる人が現れるのだと実感した出来事でした。

これからの目標は何ですか。

醤油造りは自然を相手に行う要素が大きいのでロングスパンで物事を見るようにしています。私の祖父が裏山に竹を植えていたのも、将来必要となる木桶作りを見越してのことでしょう。私はたまたま木桶を作る機会に恵まれたので、ここで学んだ技能を活かし、今後は日本の伝統的な木桶を残していく取り組みにも力を入れていこうと考えています。また、小豆島の文化や産業を守るため、100年先を見据えた努力を続けていくことが私たちの世代に課せられた宿題だと思っています。いま私がこうして楽しく醤油造りに励めているのは、お客様ひとり一人に支えられているからです。作り手とおお客様の双方の顔が見える「食」を通して、これからもより良い関係づくりに努めていきたいですね。