



自然をうまく利用したアブリチを通り、蔵に併設する直売店「糶庵」に入った瞬間から、香ばしくよくよかな匂いに包まれた。

2階に上がるといつそうその匂いが濃くなり、階段を上りきると、今度はガラス越し

に、70もの巨大な杉樽がずらりと並ぶ様子が見える。それぞれの樽の中では搾る前の醤油の元となる「もろみ」が熟成されているのだ。案内してくれた企画・開発担当の森田和彦さんによれば、

「もろみはそれぞれ、この樽の中で1年半くらいじっくり熟成されます。量産される大手メーカーさんでは、こんなに長く熟成させないんですけど、ウチは今でもこのやり方にこだわっているんです」

さらに、見学するだけでなく、このもろみを使った醤油作り体験までできる。しかし、こうして蔵見学・体験ができるのは、昨今の工場見学ブームから始まったわけではない。

「ウチは『消費者御用蔵』ですから、昔からお客様との交流を大切にしています。移動する前から、希望者がいれば、蔵にお客様を案内して、見学してもらっていたんです」と企画担当の木谷佳恵さん。真つ当で丁寧なものづくり

に、自然なもてなしの心。ヤマキは五感に加えて心まで満たしてくれる蔵だった。

多彩な試食と豆腐スイーツでついつい長居

糶庵

工場に併設した、醤油・味噌・豆腐・湯葉・漬物を販売する売店。ほとんどの商品が試食できる。喫茶スペースでは、評判の豆腐スイーツも楽しめる。豆腐どーなつ(プレーン)130円、とうふパフェ680円。10時~17時、無休。

醤油・味噌と豆腐のワンダーランド



撮影：加藤昌人 取材文：本誌編集部

秋には冬麦で知られる神川町に、国産有機栽培の原料と伝統製法にこだわった、110年もの歴史をもつ醤油・味噌と豆腐の工場がある。今回、その蔵に潜入してみた。

ヤマキ御用蔵は五感で楽しむ

醤油作り体験してみました



1 もろみをコップですくい、透明の舟に敷いた濾布(ろふ)に入れる。入れ終わったら、端まで薄く均一に伸ばす。



2 もろみを伸ばしたら、折りたたんで、次の濾布を重ね、さらにもろみを入れる。自重で少しずつ醤油が搾られてゆく。



3 自らの手で搾った後、機械で最後の搾りをする。ここでできるだけ搾りきることで、最後のもろみかすがはがれやすくなる。



4 搾り切った醤油をビーカーに移し、瓶詰め。ラベルを張れば完成。通常販売する醤油はこれからさらに濾過する。



5 もろみかすもおみやげにもらえる。漬物に使ったり、ご飯やキュウリにのせたり、チャーハンに入れるのがおすすめです。

体験の後はここでくつろごう

豆腐料理の隠れ家風レストラン



紫水庵

工場から100mほどにある、有機野菜と作りたての豆腐・湯葉などを使用した創作料理の店。豆々々御膳1500円は、11時~14時LO、月・火・水・日営業。食を味わうひととき膳2940円は、11時~13時、金・土(完全予約制)。



ヤマキ醸造

JR高崎線本庄駅南口から朝日バス神川町神泉総合支所行き45分の終点下車2分。神川町下阿久原955 ☎0274-52-7000 (糶庵、紫水庵の問い合わせも)