



③

宮崎、鹿児島、南九州海岸線一帯には戦後、甘いしょうゆが定着した。海上で体力を消耗する漁師たちが甘さを好むところからそうなったという説もある。宮崎市青島で約140年の歴史を刻む長友味噌醤油醸造元(カネナしょうゆ、長友悠子代表)は「青島のカネナしょうゆ」の屋号で親しまれてきた。時間を十分にかけた手作りの手法をかたくなに守り続け、その甘みとコクのある味は口コミで全国に広がっている。

同店には「醤油払出帳」が今も残る。2代目の故長友彦松氏の時代のものだ。例えば、1919(大正8)年の払出帳には「1月1日 1斗 1円」などと販売量や金額が日ごとに記

しょうゆ

を混ぜ、麴(こうじ)室で数日間、温度や湿度を管理しながら麴を育てる。出来た麴を塩水と混ぜ、約1年もの間、寝かせる。この期間に海沿いの独特の気候条件が作用し、同店ならではの「もろみに仕上がる。これ

手作りで甘みとコク

長友味噌醤油 醸造元 (宮崎市)

されている。販売先の住所には油津町の表記も。昔は同店のすぐ南を流れる津久波川から、船で油津までしょうゆを運んでいたという。船着き場の跡が昔日の面影を残す。しょうゆ造りは長年の勘と経験がものをいう作業だ。大豆、麦を蒸して種菌

ノート 1922(大正11)年の「醤油製造帳」には、麦、大豆、塩、くみ水の配合など、仕込み方法が明記されている。悠子さ

2008年春、3代目の長友昭彦さんが亡くなった。妻悠子さん(68)は嫁ぎ先の家業に半世紀近くも携わり、しょうゆの造り方は骨の髄まで染み込んでいた。亡き夫の後を継いで切り盛りする中、同年の夏からは娘夫婦の塩見裕一郎さん(41)と陽子さん(43)も加わった。裕一郎さんはスィス系銀行に長年務め、最終勤務地のシンガポールから

陽子さんは「この風土、気候状況の中で、自然に寝かせ、うちの特徴である甘さを出している。また、時代のニーズにも合わせ、実生(みしょう)ユズを使ったポン酢も売り出した」と意欲を語る。

青島に来た。いずれは4代目を継ぐ予定だ。「仕込みや瓶詰めなど全工程を勉強している。視野を広く持つて売り方を考えることができてくるという点で、銀行の経験が役に立っている」と話

「麴と塩水を混ぜ、1年間かき混ぜながら寝かせてできたもろみを搾る作業。布の上にもろみを乗せると、液体だけが下のタンクに落ちる。これがしょうゆの原液となる」宮崎市青島、長友味噌醤油醸造元



(金、土曜日掲載)