「丸中醤油株式会社を應援しています。」
和久屋おひさま整体院は九中醤油株式会社を應援しています。
九中醤油株式会社は滋賀県愛知 (えち)BF・ 愛荘町 (あいしょうちょう)東出に
200年以上続くお醤油の蔵えです。地方の小さな蔵元ですが、機械化、効率化いわゆ
る、量、価格、経済性重視というような近代化経営から距離を持ち続け、江戸時代の
醤油作り「せ式製法」 という自然の営みに任せた薔油造りを恙実に守り続けておられ
ます。
僕が九中醤油株式会社のお醤油の素晴らしさを改めて説明せずともこちらのページ
を見ていただければ、日本のみならず、世界の名だたる料理人、食通達に選ばれ長年
愛されていることからもそれがすぐわかります。
ここまでお読みになられると僕がずいぶん丸中醤油さんのことをよく知っているか
のように受け取られてしまうかもしれませんが、卜ずかしながら、僕は10年以上九中
醤油さんのお醤油をいただいていたのですが、そのお醤油がどういうものかを、実は
今年 (今禾口六年)の夏まで全然わかっていなかったのです。
いつものように話しが脱線しますがお付き合いください。
私事ですが、僕は、50歳過ぎて今オロ6年 (2024年)1月末から約15年ざりに再び一人
暮らしをすることとなりました。といっても引っ通したわけでもなく、同じ土地、場
所に起居するので大きな変化はありません。大きく変わったoは、今年の一月に同居
していた母が亡くなったのです。それで僕はまた一人暮らしになったわけです。
母の死は突然でしたが、常々母が子らに言っていたことは「亡くなるまで自分です
べて身の回りのことができて、病気で人の迷惑にならず、できるだけ医療にお世話に
‐
ならず逝く」でした。結果ノ｀十二歳でまさにその通りの亡くなり方を・tえていった母
. に、子どもたち (姉弟)は驚き、少し夢か現実かわからず日々を過ごしてはいました
が、それでも以前と全く同じとはいかないですが、家事全般 (掃除洗灌炊事買物など)
が自然とできている自分に驚いていました。それは僕が父のガンの発病から闘病生活
を共にし、父が亡くなった後も母と最後の12年間を共に暮らしてきて、何かを手取足
取り、直接教わったというものので1まなく、ただ母の生きる後ろ姿を見つづけさせて
もらえたことで、ほぼ今まで通りの生活を続けることができているのかもしれないと
感じていました。
今回九中醤油さんのお醤油を取り寄せさせていただいて、愚直に古式製法を守りお
醤油を作り続けられていることを知りました。九中醤油さんの商品に添付された資料
やホームページで説明されているお醤油に対する「想い」 と、そのコトバに現わしき
れない目に見えない多くのことが、僕に母が見せてくれていた生き方を改めて振り返
った時、今回そのお醤油の味から僕が感じたこととが不ヽ議と何かとても相通ずるよ
うに感じた気がしたのでした。
さらに話が脱線してしまいましたね。
-1-

さて久しぶりの一人暮らしでF・n題が一番現れそうであったのは、母が担っていて
くれた食事です。最初は「チャーハン→ パスタ→麻婆茄子→ やきそば→ カレーライス」
みたいな繰り返しになるかと自分が少し恐れていました。でも母がノートに残してく
れたレシピを見ながら「カレイの煮つけ」「大根とバラ肉のとるとろ煮」 など母がよ
く作ってくれた料理を作ることができて、それなりに食べられたので「あれ ?意タトと
それなりに作れてるかな ?」 などと自画自賛していたのでした。
問題の一端が見えたのは、寒さが残りまだ温かい麺類や汁物が欲しくなるお彼岸過
ぎでした。母が残した食材、調味料が少しづつ消費されて、まず初めに切らしたのが
お醤油だったんです。母はお醤油をいつも宝物か何かを大切に扱うように、一升瓶か
ら漏キで自分の取り回しのよい瓶に移して、さらに醤油差しに少量づ,移しているの
を僕は知っていたので、まず食糧庫の一升瓶を確認してみました。
「ほとんど残ってないな一、とりあえず何か買ってしのがないとJ
父が亡くなってからは、家族の身体のことは僕、食事 (食材)のことは母が担当し
てきたのですが、細かいことは別にして基本的なことは母の教えが頭に入ってます。
特に父が亡くなってから母から教えられたのは
「調味料 (洒、醤油、酢、味琳など)は、ちゃんと作られたものを買う」
※「ちゃんとJの意味する所は、色々解釈が僕と母で違うところもありました。
そして
「調味料 (洒、醤油、酢、味琳)はガラス瓶に詰められたものを買う」でした。
ここで僕が素直に丸中醤油さんのお醤油を購入すればよかったのですが、ちらっとWE
Bをチエックして、いつも母が購入していた一升瓶のものが見当たらなかったんです
ね。 ※顧客登録をすれば、一升瓶のタイプを購入できることに後でわかりました。 ‐
それでも教えを守って、駅近くのこだわり食材のお店で地元県産の九大豆を使った瓶
. 詰のお醤油を購入してきたのでした。このお醤油でも通常に流通しているメーカ,の
お醤油に比べて約倍の値段はするものでした。
「 とりあえずこれならいいかな」
そんな安易な考えが、その先の混迷の元になっていくことに僕は全然まだ気がつい
ていませんでした。さて、家に帰り、温かいおうどん、おそばをそれではおつゆをま .
ず作ろうかと思い、だし汁はどう作るのか母のレシピノートをめくるのですが、みつ
から強いのです。 (笑)
「お母さん、一番人事なところがないじゃない (泣)」
仕方ないのでパソコンで検索して出汁の引き方を調べます。鰹節は、家の鰹節浄iり
器を研いでいたのが自分ですから、静1りました。見布も母がはさみで切って使ってい
たようにします。うちの場合は、温かいつゆには必ず千ししいたけが浮いていました
から鰹節と見布でだしを引いた後、千しいたけを加えて、最後に買ってきたお醤油を
加えてきてお汁が完成して、味もまあよさそうな感じです。そばをゆでていただきま
した。
-2-

「 ???」
「あれ ? なんか違うな ? しょっぱい ?」
「 まあ、最クだし、醤油の分量かな。次は味琳もいれてみようか ?」
最初はそんな`F象が残ったのを覚えています。さらに半月くらいして、トライです。
また山汁をひいて、千しいたけを入れてお醤油を入れて、しょっぱくなりすぎないよ
うに今度は甘みに味琳と砂糖で加えてみました。汁を飲んでチェックして、
「 まあまあよさそう。これでいいかな。」
そんな感じでゆでたそばに汁をかけて食してみます。
「 ???」
「 あれ ? なんか今度は味がなtヽ ? なんかおいしくないなJ
「もしかしたら、そば汁ってなんか特殊な作り方があるのかな ?」
男.llって、理屈っぽいですね。自分の手順や分量が悪いのかと思い始めたんですね。
僕の整体も同じ傾向がありますが、ちょっと凝り出すといけないところがあります。
検索したみたところ、どうもそば汁には『 かえし』 っていうものがあることがわかり
ました。醤油と味琳と砂糖を煮詰めてそば汁の元みたいなものを蕎麦屋さんは使って
いるといいます。
「 なんだ、やっぱりやり方が間違ってたんだ。じゃあ『 かえし』 を作ってみよう」
だんだんドツボにはまっていることに僕は気が付いていませんでした。『 かえし』
も調べてみると、醤油やみりんの煮詰め方が数通りあり、一番基本的な方法で返しを
作ってみたのでした。
三度日の正直です。だし汁をひいて、千しいたけを入れて、お醤油と味琳と砂糖を入
. れる代わりに作った返しを入れて、こんどこそはとおつゆを完成させていただいてみ
ました。
「 ???」
「汁としての味はよくなってて食べられるけど、なんか麺と合ってないような。
まあ、素人だから何度か作ってたら少しづつおいしくなるかな 」 .
独り言で自分を慰めていて、ふと「ハッとJして、
「あれ ? でもあのお母さんが苺回そんな面倒なことやっていたっけ ?」
´
ようやくここで気がつきました。僕以タトに母のことを一番よく知っているのは、隣
町に住む姉です。さつそく姉に聞いてみました。姉は、僕に4年先んじて一人暮らし
に戻っていました。たぶん同じ様なことを経験していたのだと思います。すぐに答え
がでてきました。
「あ―。それお醤油だよ。九中醤油さんのお醤油はね、私とあなたの舌がもうその味
に慣れてしまっているのもあるけれど、違うお醤油を使ってしまうと煮物でも炒め物
でもまるきり違う料理になってしまうくらい、すごいお醤油だよ。」
-3-

目からうろこが落ちるとは、まさにそういうことなのだと思います。それで母が亡
くなって半年を過ぎて、ようやく僕は九中醤油さんのWEBページに改めて登録させて
いただいて、いっも母が購入していた一升瓶のお醤油を取り寄せたのでした。
季節はすでに夏になっていましたが、0たいおそばではなくて、温かいおそばのお
汁を再度作ってみました。鰹節と見布でだしをひいて、千しいたけを入れて、今回は
砂糖や味琳は止めて、最後に九中醤油だけをいれました。
「お母さんほんとこれだけ ?」
そんな祈るような気持ちで、おそばをいただいてみました。
‐
「 !!!」
「 これだ 1」
「 なんだ !ほんとお醤油が違うだけでこんをに違うんだ |これだけでおいしいんだ |」
涙が山そうなくらいうれしかったのを覚えています。それからいただいた資料やリ
ーフレット、WEBを改めて読み直させていただきました。するとそこにはちゃんとこ
う書かれてありました。
(以下ホームベージよりIItltt)
「 まずは、醤油の香りを味わって頂けましたらと思います。
昔懐かしい醤油の香りが漂い、
炊きたての御飯に少し醤油をかけてみてください。
御飯が更に美味しくお召し上がりいただけると思います。」
「 まずは、醤油の香りを確かめ、そして湯 (または水)
でうすめて味わってみて下さい。
自然の慈愛に満ち、やわらかく、懐かしく……、
, 長い年月がほどける風味を感じていただける事と存じます。」
「九中醤油は、国の登録有形文化財に指定された建物の中で醤油造りを
していますo苦式製法により、じっくり歳月を重ねた桶からそれぞれ
異なるもろみを醸し出し、独自のブレンド法で九中醤油の味に仕上げ
ています。旨み、酸味、甘味の調わの上に味に深みがあり、キレがあ
って後味が悪くないことが、/1L中醤油が認める味です。その味わいは、
水で割ってみると良くわかります。マクロビオティックをされている
方の中には、九中醤油を薬のようにお湯で割ってスープとして飲むガ
が大勢いらっしゃいます。」
「九中醤油の味わい方」
夕1えば、九中醤油は温かいお料理に一滴かけたり、魚のポアレや、料理
の表面の焦がしに使うこともできます。いずれも、大加減に留意してお
使いください。九中醤油は、使うタイミングや量を調節することで、
様々な香りと味わいのお料理をお楽しみ頂けます。
-4-

1 お醤油としてシンプルに使うと、味わいの違いがわかります。
こくだしに使う (主役としての味)
隠し味として。
香り付けに。
・
デザートに (バニラと合わせたり、カラメルソースに加える)。
つけ醤油としてそのままはもちろん、人を通して使うお料理にも最適です。
仕⊥ げに使うと香りが生きますも
2 つけ醤油としてそのままはもちろん、人を通して使うお料理にも最迪です。
3 仕上げに使うと香りが生きます。
41 良質のオリープオイルに数滴混ぜ合わせると、サラダやカルパッチ
´ョなどに
良く合います。
5 ソースの隠し味に使うと、料理の仕上がりが良くなります。
6 呆実やオリープオイルだけでなく、特にバターとの相性がよく、オロ食はもち
ろん、様々なお料理をおいしく引き立てます。
「丸中醤油の取り扱いについて」
た中醤油は繊細な香りをもつ商品です。
大切に保管なさると、本来の味わいを長く保つことができます。
1 冷暗所に保管してください。
2 関封ごとに、空気が入らないよう速やかに関めてください。
3 FIn封後はきちんと栓を開めて、冷暗所 (日が当たらず涼しい場所)で保存して
ください。 (丸中醤油は急激な温度変化は好みません)
以上ホームページより抜粋
と自社のお醤油について詳しく書かれてありました。
必要なことには (食費、教育費など)ケチらなくて、豪儀で大胆ともいえる性分の ‐
母が、なぜ醤油を扱う時にはとても人事そうにT寧に、そしていつもうれしそうに笑
. いながら一升瓶から小瓶に移していたのか、そして冷蔵庫の醤油差しにはほんのちょ
っとしかお醤油を入れていなかったのか、自分で実際にそのお醤油を使ちてそばの汁
を作ってみて、丸中醤油さんのホームベージや商品に添付された資料を改めて読ませ
ていただいて、そのお醤油に対する会社の姿勢、想いや思想と母のそのお醤油を扱う
いつもの姿が、僕の脳裏に一本の糸を通すようにしっかリイメ‐ ジとして結んだので .
した。
「丸中醤油さん、お醤油を作り続けてくださってありがとうございます。」
「お母さん、毎日おいしい食事を作ってくださってありがとうございました。」
2024年 8月、出張の合間を縫って、僕は九中醤油さんを実際に訪ねてみました。良
ぃと思った人や事物に出会った時に実際にお会いしたり、その場所にでかけてみるの
は、操体の教え「 なんでもやじうましてみる」 によるとこうが大きいです。近江ノ｀幡
でレンタカーを借りて、近くのお社を参拝して1時間くらいドライブしてくると、撲
らの世代でいうと「 マンガ日本音話」にでてくるような典I■l的な日本の里山の口園風
景の中に醤油蔵が目の前に現れました。
-5‐

今禾口6年 4月に竣工されたばかりという事務所兼販売所でお醤油を購入させていただ
き、並びの醤油蔵を外から見学し、蔵と街道や周りの風景を撮影させていただきまし
た。正直自分が思っていたよりさらに小さな蔵であったことに大変驚かされました。
※埼玉県では近くσ醤油メーカーさんにはとんどの小学生が社会科見学に行くので、
近代的な大きな醤油工場がイメージがあります。
対応していただいた社員の女性の方が、一つ一つ自社の製品を手に取ってT寧に説明
してくださり、最後に商品を手渡tてくださった接客対応から「ああ、作り手の大き
さ (規模)ではなく、『手間を惜しまず、伝統の製法を大切に守り作り続ける』一人
一人の職人、社員の方々の起いも着実に使い手に伝わり形 (商品)になって現れてい
るんだな」 と感じました。 ´
そして母が
「 まずは人に先にしてさしあげなさい」
「手間は、ただだから (手間を惜しまない)」 と
僕にずっと教え聰かせてくれたこととの不思議な共通点が、日本にはここにもまだち
ゃんと残って息づいていると、僕は改めてこの世界への希望を取り戻す旅となったの
でした。
お客様にも何かの折に、た中醤油のお醤油をご紹介することがあります。
するといつも決まってお客様が「あのお醤油すごくおぃしいです !」 と言ってくださ
います。それがまた自分の整体以上に僕の大変大きな喜びになっています。
和久屋おひさま整体院はこれからも丸中醤油株式会社のお醤油を使い続けます。
-6-