

鶴味噌醸造株式会社

「明治から味噌一筋につくり続けてきた老舗」



【写真左上】木造の風格ある会社正面玄関。隣には昭和初期に造られたというなまこ壁の倉庫

【写真左下】大正時代から熟成倉庫として使われている並倉の内部。約2トンの味噌が入る熟成器が並び

【写真右上】熟成した味噌を、1つ1つ丁寧に手作業で袋やカップに詰め商品にしていく



【事業者情報】

- 本社所在地＝江曲 216
☎ 73・2166
- 資本金＝1500万円
- 代表者＝吉開元治
- 従業員＝60人

皆さん、こんにちは。企業支援相談員の久間です。今回紹介する企業は、百年以上にわたり味噌をつくり続けている鶴味噌醸造株式会社です。

市を代表する景観スポットでもある赤レンガ造りの3棟の並倉は大正時代に作られたもの。今も現役で味噌の熟成倉庫として使われています。

同社は明治3年、染物を扱う吉開商店として創業。明治24年に味噌の醸造を開始。34年には味噌醸造に専念することになり、日露戦争での需要などにより、急速に業績を伸ばしていきます。昭和31年、

会社名を現在の鶴味噌醸造株式会社に変更。当時つくられていた主力商品「鶴味噌」がそのまま会社名になりました。

味噌はゆでてつぶした大豆に、麹と塩を混ぜ、ゆつくり熟成させて作ります。大切なのは、熟成時の温度管理。1か月から1年かけて熟成させますが、材料が同じでも、熟成させる温度によって、味が変わってしまいます。味噌の製造作業はすべて機械化されていますが（1日6トンの味噌を製造）、同じ味にするためには、今も昔も職人の経験によって熟成の進み具合を見ながら、微妙な温度管理をする必要があります。

さらに熟成が進む段階で、蔵の中にある乳酸菌や酵母菌などいわゆる「蔵菌」の働きで独特の風味が増すとのこと。これは「蔵癖」とも呼ばれ、同社の味噌の最終的な味の決め手になるそうです。

「食の西洋化が進み、味噌の需要は減っています。しかし、海外での和食ブームなどから、海外の売上げは伸びています」と話すのは、同社4代目社長の吉開元治さん。若い世代にも手軽に味噌を使ってもらいたいと、昨年、チューブ入りの味噌を開発するなど、新商品の開発も積極的です。

「今後は通信販売などにも力を入れ、若い人にも味噌の魅力を知ってもらい、日本の食文化としての味噌を広めていきたい」と吉開社長は抱負を語りました。

「久間のひとこと」

「商品だけでなく、味噌の文化を広めたい」という吉開社長の言葉からは、明治創業の老舗のプライドが感じられました。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎ 77・8762