

■ お客様探訪 ～フジハン醤油株式会社様～ ■

今回の訪問先は、当社と長いお付き合いのある『フジハン醤油株式会社』様。

こちらの会社では昔から当社のバルブが使われてきました。果たして、老舗醤油メーカーにおける当社製品の活躍の場とは？

● フジハン醤油株式会社様のプロフィール

商号：フジハン醤油株式会社

住所：千葉県香取郡神崎(こうざき)町

主力商品：万能調味料である「うまへの素」、

こいくち本醸造「フジハン醤油」、

原料を全て国産品にこだわった「ひたまり醤油」

という定番の3商品が好評を博しています。

URL：<http://fujihan-shouyu.com/>



フジハン醤油株式会社



▲明治11年当時の広告として配られていた価格表

● 由緒ある醤油造りの歴史

千葉県の神崎(こうざき)町が「発酵の里」と呼ばれる由縁は、この地で昔から酒造り(7軒)や醤油造り(3軒)、さらに味噌造りなどが盛んに行われてきたから。

1877年(明治10年)、フジハン醤油様の創業者・高橋半助氏はそんな神崎町

(旧神崎神宿で醤油の醸造を始め、翌年、「萬屋半助」の屋号で販売を開始しました。

当時は鉄道や自動車がまだ発達していない時代。神崎町から東京まで、酒や醤油、

味噌の搬送は利根川水運を利用した高瀬舟(たかせぶね)で行われており、同社も

また近くの神崎神社下から船で醤油を運んでいました。その後時代を経て、

昭和26年に会社組織となった同社の経営は5代目(社長 高橋半典さん)、

6代目(取締役 高橋半治さん)と引き継がれ、現在に至っています。このように

長い歴史を誇る同社ですが、それを象徴するかのように母屋、旧米蔵倉庫、醤油蔵が、

2007年(平成19年)11月、経済産業省により近代産業遺産に認定されました。



● 手を抜かない、気を抜かない醤油造り

醤油は出来上がるまでに約一年かかります。一般的な濃口醤油には、主原料となる大豆と小麦を同量ずつ使用。蒸した大豆と炒った小麦に種麴を加えて麴をつくり、食塩を混ぜて仕込むことで諸味(もろみ)ができます。この一連の仕込み作業は、乳酸菌や酵母の働きが効率良く行われる秋口以降がベストだとか。醤油造りで特に難しいのが、日本酒造りと同じく温度管理。暑くなり過ぎると納豆菌が繁殖してしまい味が損なわれます。発酵、熟成して絞られた醤油はアルコールを含んでおり、80℃強で火入れを行うことでアルコールが抑えられ、腐敗しにくくなります。



▲産業遺産に認定された母屋

● 当社製品が活躍する場に注目！

醤油製造には大量の塩が使われているため、金属バルブではすぐに錆びてしまいます。そうした課題を解決するため、フジハン醤油様では以前から当社のプラスチックバルブが使われてきました。木桶にプラスチック製のボールバルブという少し違和感を覚えるかもしれませんが、同社の関係者にお聞きしたところ非常に効果的な組み合わせだったとのこと。

【ここがポイント】

耐食性にすぐれた当社プラスチックバルブが、フジハン醤油様の伝統の醤油造りを支えています。

写真は、実際に使われていた醤油製造用の木桶。

現在は、千葉県神崎町の道の駅

(発酵の里「こうざき」)

に展示されています。



▲1965年に販売開始となった初代ボールバルブ

