

創業明治43年

無添加・天然醸造にこだわった

大徳醤油株式会社

農業・加工・消費

人がつながれるしょうゆ作りを

浄慶 耕造

農産物をいただいているという感覚になったのは1993年の大冷害の年からだったと思う。この年は大豆の手配が全くつかなかった。休耕田をうろうろしながら自分で作るしかないか、と考えたりもした。仲間の力添えでこのピンチを脱し国産原料のしょうゆ造りを継続することができたが、つくづく醸造業は農業だと思った。農家とつながることの大切さを知った。それから兵庫県産小麦を圃場や生産者のわかる豊岡のものに頼み込んで変えてもらった。これが縁で「コウノトリを育む農法」と出会い、のちに「コウノトリ醤油」を生産することになった。生き物の多様性を守る環境創造型農業は私たちに大きなものを教えた。



大徳醤油のもろみが発酵熟成する蔵は杉板を張り巡らして自然に近い。夏は暑いし、冬は冷え込む。高温多湿のこの地域に最も適した微生物をはじめ、多様な微生物がこの蔵に住み込み生命の代謝活動を繰り広げている。しょうゆ造りに関与するものばかりではないが、それでも役割がある。私たちは生物多様性農業を摸して「微生物多様性のしょうゆづくり」と名付けてみた。培養した酵母・乳酸菌をもろみに加えて加温し、

半年で製造する主流のしょうゆへのアンチ・テーゼである。

農業・加工・消費一人がつながれるしょうゆをわが社の伝統としていきたいと思う。



画家の具原浩さんのイラストと言葉（早よ早よっていえへん自然の時間がええ、この国でとれた豆がええ、もろみにきいて絞るのがええ）