

県内屈指の生産量を誇るみそ、しょうゆメーカー。いずれもトップクラスの醸造技術を持つ。主力の合わせみそは、2014年の全国鑑評会で最高位の農林水産大臣賞を受賞。本醸造しょうゆは16年の全国品評会で大臣賞に次ぐ食料産業局長賞を得た。自社ブランドにとどまらず、みそで約40社、しょうゆで約20社のOEM(相手先ブランドによる生産)を請け負うのも、高い技術力と業界の評価の証しといえる。

高口福美社長(71)は40年以上前から、合わせみそづくりに取り組んできた。統括の藤井皇さん(61)は「米こうじ、麦こうじを混ぜてつくる合わせみそでは発祥蔵との自負がある」と話す。製造法にもこだわりがあり、多くのメーカーがみそ原料の大豆を煮るのに対し、同社では蒸す。高口

ちくど
biz

業界の評価も高い技術力

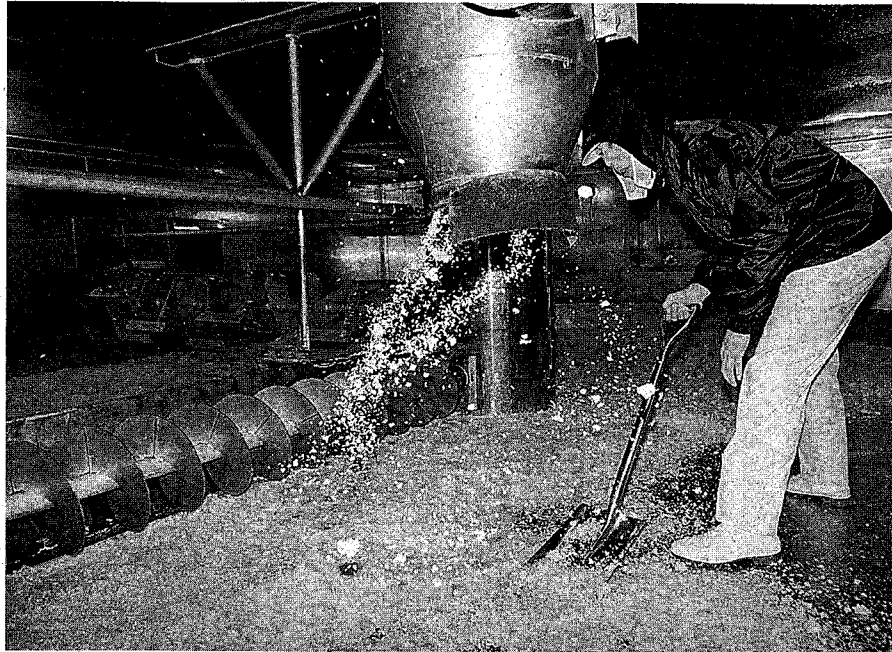
社長の妻で副工場長の正枝さん(66)は「うま味を逃がさず、凝縮させることができる」と説明する。

米問屋が前身で、1910(明治43)年にみそ、しょうゆづくりを始めた。62年に現在の社名に変更。福岡市、北九州市にも営業所を構える。社員数は30人。年間製造量はみそが約400ト(うちOEM約100ト)、しょうゆが

約140キロ(同70キロ)。

藤井さんは「食生活の変化もあり、しょうゆ、みその消費減少が続くが、地域の味と食文化を守り、発展させるための努力を続けたい」と語る。2015年、再仕込み生揚なまあげを使って大豆のうま味を際立たせ、米こうじで甘みを加えた「まろやかしょうゆ」(200リットル、756円)の販売を開始。九州産原料にこだわり、しょうゆとみその技を融合させた逸品だ。

(森竜太郎)



こうじ室で種こうじをまぶした米を広げる従業員