

# 休業中

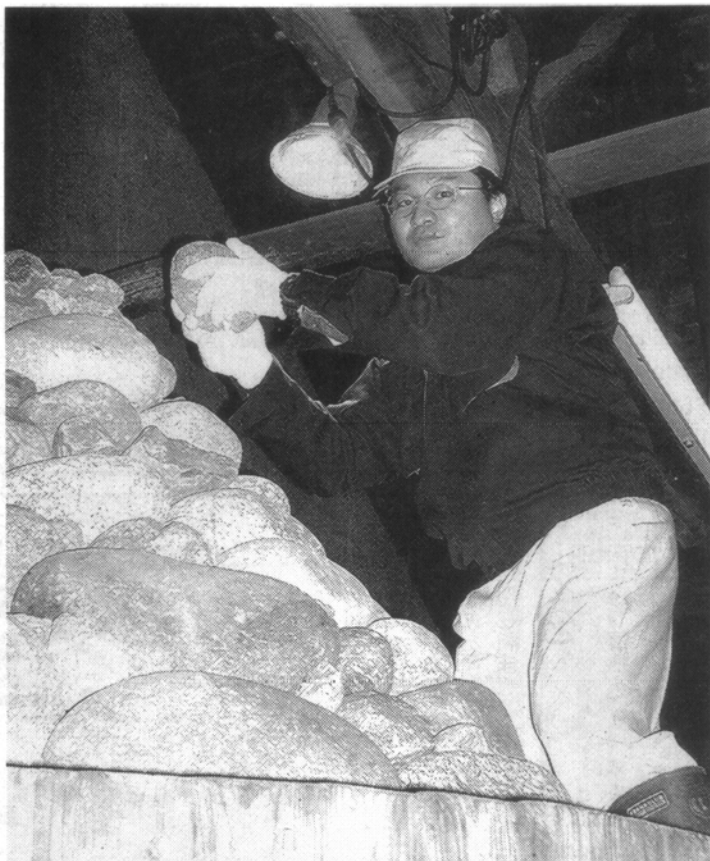
八丁みそ職人

薄暗いみそ蔵にそびえ立つ「山」に、頂点となる最後の石を慎重に置いた。岡崎市八帖町にある八丁みその老舗「まるや八丁味噌(みそ)」。

石積みは大豆でできたみそを熟成させるのに欠かせない作業だ。六丁のみそが入った木おけの上に、五丁の石を載せる。みそは三年間、石の重みに耐えて香ばしい味となる。

石は昔、近くを流れる矢作川から運んできたという。重さは最大だといふ五十キもある。崩れ落ちないよう、円すい形にしっかりと積み上げるのが職人芸だ。四人一組でやっても、高さ二層ほどの山を築くのには、二時間掛かる。

みそは生き物。深さ二層ほどの木おけに目いっぱい入れたみそは、湿度や温度の影響で夏と冬で高さが二十一三十センチも上下する。それを抑え、熟



染次 一郎さん(34)

## 味づくり 石に鍛えられ

成に欠かせない空気を取入れられるには、微妙なすき間ができる石積みが見分ける。山の底の中央に重心がくるようにし、た石は、石と石との間をくさび形のように積み上げていく。おけの微妙な顔がある」。横、表、くぼみや偏りも計算に入

裏。どちらに向いているのか。形の特徴を瞬時に見分ける。山の底の中央に重心がくるようにし、た石は、石と石との間をくさび形のように積み上げていく。おけの微妙な顔がある」。横、表、くぼみや偏りも計算に入

「同じように丸く見え、どちらに向いているか。形の特徴を瞬時に見分ける。山の底の中央に重心がくるようにし、た石は、石と石との間をくさび形のように積み上げていく。おけの微妙な顔がある」。横、表、くぼみや偏りも計算に入

職し、老舗の門をたたいたみそを味見する瞬間だ。「伝統の味の世界で、色、香りをみる」と、伝統のある仕事に携わっているんだと思う。入社して三年が過ぎ、自分で初めて仕込んだみそを最近、味わった。「うまいの一言。何とも言えないうれしさがあった」。格別の味だった。家族で囲む毎日の食卓にはみそ汁が必ず上る。「誇りを持っておいしいと胸を張れる味」ときっぱり。

や石積み作業を任せられるようになった。

二、三十年やって分かるようになるという。とかく技術革新がもたらした。奥深い世界。石の重みは、昔ながらのやり方がとる手応えを受け止め、見直されつつある。「変えているうちに、両肩と腰がしりしりしてきた。それが伝統。それを守るのが私の役目だ」と思う。次世代の人たちに引き継ぎたい。それだけ、うまく積めると心の仕事を完ぺきにこなせ地よい疲れがある」。充るようになった。

実感を覚えるのは仕上がり

(服部 聡子)

みそが入った木おけの上に石を積み上げる染次 一郎さん。岡崎市八帖町の「まるや八丁味噌」。