

電話 FAX Eメール
0256(46)8311 0256(46)8310 info@kenoh-labo.or.jp



山崎醸造株式会社

新潟県小千谷市東栄 3-7-4

TEL:0258-83-3460

<http://www.echigojishi.co.jp>

小千谷市にある 山崎醸造株式会社 様をお訪ねしました

昭和 15 年に創業し、今年で 80 年を迎える山崎醸造株式会社様に伺いました。山崎醸造様は、味噌や醤油、塩こうじなど長年の醸造技術を生かした総合調味料メーカーです。

もともとは「山崎酒造場」として、江戸時代後期から年貢米を活用して造り酒屋を営んでいたそうです。昭和 12 年の大火で蔵などを全て焼失し、現在の場所に酒造場を移転新設するのにあわせて、味噌や醤油の工場を新設したのが山崎醸造様の始まりです。平成 16 年に新潟県で発生した中越大震災では新潟県中越地方を中心に大きな被害がありました。中越地方の小千谷市にある山崎醸造様では工場が全壊し、味噌も醤油も全く生産出来ないという大打撃を受けたそうです。多方面から様々な支援を受け、平成 18 年に製造を再開され、現在に至ります。

時代の変化とともにお客様のニーズが多様化する中で、伝統ある醤油と味噌の醸造技術や味は日本の大切な食文化です。「変わらなければならないもの」と「変わってはいけないもの」の調和が重要であり、次世代に伝える大切なことだ、という思いで作り続けられています。

～家族みんなで同じ食事を…。そんな優しい想いから作られた商品～

今、巷では 2 人に 1 人は何かしらのアレルギー疾患を持っていると言われています。小さいお子様の場合、症状が重篤化しやすく、アレルギー物質を極力避けた食事になってしまいます。そのため、食事で苦労している方が多く、「お役立ちできることはないか？」という想いで作られた商品です。開発までには 10 年という長い年月がかかったそうです。インターネットのみでの販売ですが、喜びの声が多数届いているそうです。

大豆を使わないおみそ調味料

お米と塩だけで作られています。味噌で感じる旨みは、大豆のタンパク質由来です。旨みを再現するために、お米のタンパク質を含む玄米を使用しています。玄米由来の色のため、着色料は使用していません。味噌らしい発酵香があります。鍋のもとなど、加工品としても注目されているそうです。



大豆・小麦を使わないしょうゆ

お米由来の酒粕、米麴と塩で発酵熟成し、昆布だし、鰹節だしでコクが添加されています。アレルギー物質混入対策として、他の商品とは別の建物で製造しています。天然醸造のため、商品が出来るまで通常より半年以上長くなるそうです。製法により着色料を使わず、醤油らしい色合いになっています。お客様からの反響も大きく、売り切れ状態になることもあるそうです。



山崎醸造様と言えば…

地域の方に感謝を伝えるために行われている感謝祭が有名です。平成 16 年の中越大震災後、平成 18 年 5 月に味噌を初出荷したため、毎年 5 月に行われています。目玉は、味噌の盛り放題です。すり切りで 1kg のカップを使用していますが、慣れている方は 4kg 以上を盛るそうです。

山崎醸造様と越後獅子

商品やCMで一度は目にしたことがある山崎醸造様の越後獅子。

終戦後、汽車を使って県内やお隣の群馬県まで味噌を売り歩いたそうです。その際、「山崎味噌＝新潟」や「味噌の味から新潟を思い描いてほしい」ということで、マスコットに越後獅子が使われているそうです。

広報キャラクター
山崎ししのすけ

感謝祭の様子



お味噌汁と塩分

近年の健康ブームにより、1 日の塩分摂取量の目安値を(男性 7.5g 未満、女性 6.5g 未満)を意識している方もいらっしゃると思います。塩分量が多い食事として、味噌を使っているのでお味噌汁を思い浮かべる方もいるかもしれません。

しかし、お味噌汁のお椀 1 杯あたりの塩分量は約 1.2g で、1 品の料理の塩分量としては少ないまうです。(食パン 1 枚:約 1.0g、梅干し 1 個:2.0g の塩分が含まれているそうです)

決して多くはないお味噌汁の塩分量ですが、それでも気になる方は、具材を工夫することで解消されます。ほうれん草、いも類、春菊などカリウムを多く含む食材は、塩分が体内に吸収されるのを防いでくれます。また、わかめ、ごぼう、こんにゃくなど食物繊維の多い食材は塩分を体外に排出する働きがあります。

お味噌を使うお味噌汁には、生命維持に不可欠な必須アミノ酸 9 種類全てやビタミン、ミネラルなど多くの栄養素を含んでいます。食材を工夫し、1 日 1 杯のお味噌汁はおすすめです。

醤油の不思議な力

変化を和らげる力(緩衝能)

料理を美味しく感じるためには、食べたときに味や酸味の変化が急激に起きないようにする力(緩衝能)が大切と言われています。醤油はこの力が強く、酸性度の異なるものを美味しく感じる弱酸性に近づける力があるそうです。

臭みを消す力

醤油に含まれる香りや色の成分(メラノイジンなど)は魚や肉の生臭さを還元したり、覆いかくす作用があるので消臭作用があるそうです。

県央のつぶやき

山崎醸造様には、商品を手に取るお客様一人一人を大切に思い浮かべ、寄り添った商品ばかりです。山崎醸造様の商品を一度手に取ってみてはいかがでしょうか？