



商品開発テーマは「発酵」 新たな地元の名物づくり

釜石市

藤勇醸造株式会社

釜石地域の食文化に欠かせない味噌と醤油を製造して100年以上の老舗メーカー、藤勇醸造株式会社。東日本大震災の津波で被災するも見事復活、「発酵」をキーワードに新たな商品開発にも意欲的に取り組む小山和宏専務取締役のもと、いくつもの成果と進展がもたらされている。

「糘」に注目、多彩な商品展開の契機に

食文化は地域の個性であり、ご当地グルメやソウルフードが全国的な注目を集めている。県内にもさまざまな味の名物があるが、釜石地域で食卓に欠かせない味といえば「藤勇の醤油」だろう。家庭はもとより飲食店へも浸透し、「刺身はこれじゃないと」と話す地元民は多い。甘さ際立つ味わいは、他の県内味噌醤油醸造メーカーにはない独自の個性だ。

そんな藤勇醸造株式会社の創業は明治35年。当時の製鐵所所長から支援を受け、釜石が福岡県の八幡製鐵所と人的交流があったため九州に多い甘口の醤油を造りはじめたとされている。当時の沿革が明確でないのは、三度の被災（昭和三陸大津波、艦砲射撃、東日本大震災）により資料が失われたためと小山和宏専務取締役はいう。「敷地には4mの波が押し寄せましたが、醤油ラインはその年の夏には復旧し、味噌は平成25年に製造を再開しました。『何としても釜石の味を再開してくれ』というお客様の声に後押しされました」。

こうして復活を果たした同社では今、新しいモノづくりが次々に始まっている。そのきっかけも震災だったと小山専務は説明する。

「製造再開に時間がかかった味噌の需要は震災前の半分程度。そこで需要喚起はもちろん、震災支援者に自信をもって提供できる県産材料の味噌の開発を始めたのです」。

その結果として平成27年に登場したのが、大槌復興米のひとめぼれと県産大豆で造った「十割糘みそ」。特に糘には研究を重ね、甘さを作る酵素アマラーゼに加え、タンパク質を分解する酵素プロテアーゼの多い糘を開発した。「前職コンピュータSEの知識を生かし、独自の糘醗酵管理システムを開発した」と小山専務は胸を張る。

現在、独自の糘を使った商品は「しょうゆ糘」と「生塩糘」、そして今年登場した「甘糘」の3種類。販売に加え、市内外の水産加工会社や仕出し店とのコラボ商品や、同じく市内の飲食店で塩糘を使ったメニューの提供などの展開が始まっている。また復興支援が

きっかけで開発された「十割糘みそケーキ」は販売開始1年で累計2万個突破の大ヒット。岩手うんめえ〜もん!グランプリ2016の食品企業部門で優秀賞も受賞した。

今も市内企業と新たなコラボスイーツの開発が進んでおり、さらには市内の小学生を対象にした「味噌づくり教室」もスタートするなど事業の幅は拡大している。

「目指すのは総合的な発酵食メーカー。岩手の自然を生かし、素材を地場で一からちゃんと造れるメーカーになりたいと考えています」。

小山専務のビジョンは明確だ。



小山和宏
専務取締役



- | | | |
|---|---|---|
| ① | ② | ④ |
| | ③ | ⑤ |

①塩糀作りには、温度と適度な攪拌、糖度Brix、pH測定が大事。室温の高い夏場には醗酵リスクが高まるため注意が必要。②糀の醗酵管理をするコンピュータ用ソフトも自社で開発。画面上で2日間にわたる糀の醗酵プロセスが一目瞭然。③大豆を蒸煮して冷却する製造機器。④醤油製造の火入れライン。これにより醤油独特の香り「火香(ひが)」が生まれる。⑤醤油製造ライン。

✂ 藤勇醸造株式会社の技術

藤勇醸造の糀シリーズ第3弾「甘糀」はアミラーゼの活性が最大化する温度管理に配慮、糖度Brix30度という驚くほど強い甘みを引き出す。今年1月に地元の釜石大観音初詣にて試験販売したところ大好評、「砂糖が入っているのでは?」という声続出だったという。



✂ 藤勇醸造株式会社の技術

本醸造醤油と米糀を糖化。自然な甘みと旨さが際立つ新感覚の「しょうゆ糀」



いわて産業振興センター活用事例

センターの「岩手よろず支援拠点」を利用、現状分析や問題点解決についてプロからアドバイスを受けた。従来の事業にとどまらない、研究開発をベースにした新たな商品開発へのきっかけ作りに。

企業データ

会社名 藤勇醸造株式会社
 本社 釜石市大渡町3-15-32
 電話 0193-22-4177
 代表者 藤井 徳之

CORPORATE DATA

創業 明治35年(1902)
 従業員 11名
 業種 味噌、醤油、つゆ醸造販売
 URL <http://www.fujiyu.com/>