



丸高蔵

神州一味噌「丸高蔵」

神州一味噌発祥の蔵「丸高蔵」(長野県諏訪市高島1-8-30)は1916年創業、今年105年を迎えた。現在はみそ生産のほか、同社製品や地場の商品などの販売と地元産食材などを使用した料理の提供を行う店舗「千の水」として、地元の人や観光客が数多く訪れる施設となっている。



21年9月に就任した小林玲工場長に「丸高蔵」への想いや今後について話を伺った。(聞き手 栗原聡)

伝統を継承し未来に向け成長する

——今回は再度の工場長就任となるが

小林工場長 入社して34年、一貫して技術系の部署で務めてきた。工場長としては以前「株式会社丸高蔵」時代にも経験があるが、社会やみそ業

界、当社環境など前回とは変化している。今回の就任では、神州一味噌発祥の蔵として、今までの経験を活かしたみそ造りの技術の継承など技術者育成と共に、更に付加価値のある製品作りに注力したい。

——丸高蔵でのみそ造

りについて
小林 入社した当時は、ここで神州一味噌ブランドの主力となる「みそちゃん」など、年間9000トンほどのみそを作っていた。今ではほとんどの部分を甲府の工場へ移管。丸高蔵は1000年を超える歴史ある蔵



小林 玲工場長



昔の丸高蔵

で、もっと付加価値のあるみそ造りに特化したいとの思いから、長野県産の大豆や米にこだわったみそなど年間200トンほどを生産している。一次発酵の温度調節は諏訪の温泉熱を利用、気候を利用し熟成を行っている。

——今後の丸高蔵は

小林 105年の歴史



温泉熱を利用した一次発酵

の中で諸先輩たちから受け継いだ伝統は伝統として継承していく。同時に今の世の中の情勢に敏感に対応しながら、未来に向けた成長と持続できる会社の基礎を作っていきたい。小さな味噌蔵ではあるが、日々のいろいろな変化を敏感に感じ取り、「小さいからできない」などという前から決めつけるこ

となく、小回りや融通を効かせここでできない製品を造ったり、みそに限らず他の分野も含めて色々なことにチャレンジしていく。
——みそ造りと蔵に対する想いを
小林 入社以来ほとんどの年月を過ごしてきたこの蔵には愛着がある。30年前と今では生産量もスタッフの人数も変わり、また「千の水」を運営するようにもなった。そうした変化を間近で見たり、関わってきた。今後も世の中の環境の変化

や要求に対応しながら、みそ造りの伝統を守りつつ持続可能な企業として後世まで引き継いでいきたい。そのための基盤づくりに注力していく。大豆・米・食塩といったシンプルな原料が発酵や熟成をすることで多くの複雑な風味を醸し出す。丸高蔵のみその風味には歴史ある蔵に住み着いた微生物が影響し「蔵クセ」となっているが、歴史を引き継ぐことがみその味も守ることにつながればと思っている。

高瀬物産・高瀬社長に仏農事功労章



業務用食材卸の高瀬物産・高瀬知康社長(写真)は、このほどフランスの2021年「農事功労章 シュヴァリエ」勲章を受章した。

高瀬社長は、「今日までフランスの素晴らしい食材やワインを日本の外食産業の賜物で、皆様により感謝すると共に厚く御礼申し上げます。引き続きフランスと日本両国の食文化の発展と

を通じて幅広く知り、楽しんでもらいたいという想いで努めてきた。今回の名誉ある受章も、日頃からサポート頂いているユーザー、取引先、また社員を含め皆様の協力、支援の賜物で、皆様と心交流に努力し、外食産業を応援していく」などとコメントした。



(M)