

**決して簡単ではなかった  
遠藤醤油を継ぐ道のり**

「昔は守山だけでも7軒ほど醤油をつくる蔵がありました。でも、今、湖南地方ではうちだけになってしまった」と話すのは遠藤醤油の3代目遠藤善和さん。現在は息子の尚兵さんが4代目を継承し、親子で味を守り続けている。

大正6年に創業。当時の地域名「河西村（かわにしむら）」から、「河西村の中の醤油蔵」という意味で「カワナカ醤油」の名をつけていた。今でも工場では「カワナカ醤油」の名前を入れた瓶ケースが大切に使われている。現在の「遠藤醤油」に改称したのは約15年前。河西村が守山市へ合併し、「河西村」という名前を知らない世代が増えたことから、名前を変えた。

善和さんは昭和31年に先代のカワナカ醤油に養子入りし、3代目を継ぐべく醤油づくりに励んでいた。しかし、醤油づくりを学んで1年、先代が病に倒れ、突然カワナカ醤油存続の危機に見舞われる。善和さんは来る日も来る日も、技術を習得するため先代の枕元に通った。「あの頃は毎日必死で必死で…。周りからは『醤油屋はもう閉めるだろう』と言われ、とにかく自分の代で潰したくないという思い。がむしゃらでした」と思い返す。

**巻頭特集**

**家族と  
職人が繋ぐ味**

左) 地元の丸大豆と小麦でつくった3年熟成の「琵琶のしずく」  
右) 今後発売される新作の「こいくち だししょうゆ」



# 遠藤醤油

私たちの食生活に欠かせない調味料「醤油」。

「遠藤醤油」では、

今も家族総出で

丁寧につくり続けている。

全国でも珍しくなった

天然醸造を続けるには、

さまざまな苦労があった。



大正6年創業、  
軒高曲折あり  
現在の遠藤醤油  
を守っている  
遠藤家



静けさの中に諸味の香りが立ち込める築88年の仕込み蔵。全国的にも数少ない木桶仕込みは、その年の気候によって味が変わる。3代目遠藤善和さんと4代目尚兵さん

油の価値もどんどん下がってしまっただけです。こうして周辺の醤油蔵は次々と仕込み蔵を閉めていきました」と善和さん。

しかしその後の「湖南生協」との出会いが、遠藤醤油にとっての大きな転機となる。「安心・安全」な食を提供する生協は、天然仕込みの評判を聞いて「生協の醤油を作ってほしい」とカワナカ醤油に声をかける。「現在では、県内の4つの生協が集まり大規模な『コープ滋賀』になりましたが、当時はまだ『湖南生協』として数名の組合員さんで仕事をしていたんです。組合員さんとは仕事を越えた家族のような間柄で、瓶詰の人手が足りないとい、手伝いに来てくれたりしました。当時が大勢期でし

心をこめ、丁寧な仕事で利用者の期待に応える二人



心をこめ、丁寧な仕事で利用者の期待に応える二人

**『醤油は遠藤醤油じゃないと…』と  
思ってもらうその気持ちで、頑張っている**



右2枚) 醤油づくりで一番気をつかうという麹づくり。温度を40度に保つことが必須 左2枚) 大豆の発酵時のブツブツという音で、出来の頃合いを判断する

た。本当に懐かしいなあ…。あの頃のことは、今でも鮮明に覚えています」と頬を緩めた。

**現代人の醤油離れ  
それでも愚直な仕事を**

現在は、善和さん夫婦と尚兵さん夫婦、そして職人の5人で醤油づくりをしている。蒸した大豆と炒った小麦を種麹と混ぜ合わせ、麴むろで麴をつくりついでいく。3日を要するこの作業が、一番の気のつかいどころだと善和さんは話す。「温度管理がとて重要で、高すぎても低すぎてもいけない。一番神経をつかいます。この3日間は寝ていても気になって起きてしまいうくらい。なにせこの時の出来で味が変わりますから」。

その後、麴は食塩水と遠藤醤油ならでは木桶に入れられ発酵。約2年をかけて、じっくりと熟成させる。発酵が始まると、真っ暗な蔵の中でブツブツと音をたてる。

尚兵さんは、「年月をかけてつくり上げるため、大量生産はできません。でも、どこで知って頂くのか、北海道から沖縄の方にまで注文を頂くことがあります。『醤油は遠藤醤油じゃないと…』と思ってもらうその気持ちで、頑張っているんです」と話した。

今や醤油は世界的な調味料として、どこでも手に入れることが出来る反面、日本国内では消費量が年々減ってきている。「今

は煮炊きしない家庭が増えてきて、醤油が家になくという話も聞きます。若い人はお漬物も食べないし」と時代の流れから、現代人の醤油離れについて尚兵さんは嘆いた。

現在は県内の「道の駅」などにも出品。地元の原料だけでつくった濃口しょうゆ「琵琶のしずく」が人気。4代目の奥さんは、「生野菜にかけてもおいしいんですよ。特に『琵琶のしずく』はまろやかな口当たりでレタスによく合います」とつくり手ならではの食べ方を教えてくれた。

最後に尚兵さんは「もつと多くの方に日本の代表的調味料である醤油を食べて欲しいですね」と話した。



遠藤醤油ラインナップ。醤油以外にも「だし醤油」や、「すき焼きのたれ」など現代の食文化に合わせたものもつくっている。尚兵さんの奥さんのおすすめは「すき焼きのたれ」。濃口しょうゆ「千登勢」は全国醤油品評会で「総合食料局長賞」（平成14年）、「優秀賞」（平成19年・平成24年）を受賞