

冬 下津醤油株式会社

キューポシ

三重県津市

アカツカグループ本社より車で東に15分。多くの文化財や歴史的な町並みが残る寺内町に下津醤油様はあります。この地で150年も醤油を製造している下津醤油様は、原料にこだわり、FFCを活用され安全でおいしい醤油を製造されています。さらに最近は、煮魚用醤油など様々な商品開発にも取り組まれています。今回は製造工程やFFC活用後に実感されたことなどをご紹介いたします。



製造工程とFFC活用方法

1 原料



こだわりの醤油には三重県産丸大豆と小麦を使用されています。

FFC元始活水器 (VS型)

2002年11月に業務用元始活水器(VS型)を設置。全ての工程で使用する水がFFCウォーターに。



2 混合 麹菌 + 大豆 + 麦

炒った麦、蒸した大豆、そして麹菌を満遍なく混れます。大豆を蒸す水はもちろんFFCウォーター。この工程で工場内でFFCの蒸気が充満します。



3 製麹

混合した大豆、麦、麹菌が右写真の「麹室」に入り、床からの温度・湿度が一定に保たれた温風に43時間さらします。これによって麹菌が繁殖し、「麹」となります。元始活水器の設置後は、麹菌の活性が向上しました。



麹菌の活性化が促進

43時間後の麹。麹菌の活性がよくなり、大豆に麹菌がビッシリと繁殖しているのがわかります。

4 仕込み

麹、23%塩水にパイロゲンを添加し、「もろみ」を作ります。



5 熟成



醤油の種類により、もろみを5ヵ月から1年半の間タンクで寝かせます。このとき発酵が非常によく進み、アルコール分が上がり、香りも向上しました。これにより充填前の調合でアルコールを添加する量が減り、コスト削減にも一役買っています。

タンク内のもろみからも発酵による泡がたくさん出ています



完成



品質が認められ、全国醤油品評会で
2003年「総合食料局長賞」
2004年「日本醤油研究所理事長賞」
2005年、2006年「優秀賞」受賞！

6 搾る

熟成させたもろみを布に包み、それを380～400枚重ねて3日かけて醤油を搾り出します。1日目には自然の重みだけで、2日目からは圧搾機を使い搾ります。急いで強い力で搾るとうまく染み出でこないそうです。



- ① 布の上にもろみを入れます。
- ② もろみを布に平らに広げます。さらに上に布を載せて積み重ねていきます。
- ③ ここに約400枚重ねます。
- ④ 最初は自然の重みで搾ります。

7 充填



搾った生醤油を調整、加熱殺菌、さらに再度ろ過し、機械で充填します。

汚れが落ちやすい



工場内の床もFFCウォーターで洗浄するのでピカピカです。掃除の回数も減ったそうです。さらに排水溝もこびり付きなどがなくきれいな状態でした。



▶ 生産者のお話



下津専務(右)と岡田工場長(左)

元始活水器を導入してからまず感じたのは、麹室で麹が元気になったことです。まんべんなく麹菌が付き、良質の麹がとれるようになりました。味も良くなりました。

もろみの発酵も良く、香りの良いものがとれるようになりました。また、工場内の排水溝も以前は汚れやニオイがありました。FFC導入後はほとんど汚れが残らずとてもキレイでビックリしています。麹室の掃除も楽になり工場全体でも黒カビが減ったと感じています。

● ● ● 編集後記 ● ● ●

原料だけでなく、「小さな巨人」である微生物の働きがとても重要な醤油づくり。FFCによって麹菌が生命いっぱい活躍していることを知りうれしく思いました。老舗ながら意欲的に商品開発などに取り組まれる下津醤油様にますますご活躍いただけるよう、同じ地元企業として応援したいと思います。(取材:代々)