



TEAM NEXT YONEZAWA

昔ながらの製法で こだわりの味を提供

大町に店舗を構える「今野味噌醤油醸造店」。明治33年の創業から120年続く老舗であり、現在お店を切り盛りしている今野良輔^{こんのりょうすけ}さんは6代目にあたります。「味噌や醤油作りに一生懸命に取り組む父の仕事姿をずっと見ていたので、家業を継ぎたいという想いは子どものころから強かったです」と語る今野さん。大学でも醸造について学び、家業を守り継ぐという目標に向かって歩んできました。

醤油の素となるもろみを絞った「生揚^{きあげ}」をメーカーから購入する醸造店が多い中、今野醸造店は昔ながらの製法を守り、厳選した大豆や小麦、食塩を用いて一から仕込みを行っています。「醤油や味噌の風味には、その蔵の木桶に昔からすみ着いている菌が大きく影響します。効率化を求めて大量に生産するのではなく、手間をかけて良いものを作るやり方を続けていきたいですね」と、今野さんは醸造へのこだわりを語ります。

また、今野さんのお店では味噌の醸造の際には味噌蔵にクラシック音楽を流して発酵を促す「音楽醸造」という手法を取り入れています。「クラシック音楽にリラックス効果があることは、医学会の研究で証明されています。生味噌は菌が生きて発酵、熟成を続けている『生き物』なので、人が聞いて心地よいクラシックは味噌にも良い影響を与えてくれるのでは」と、笑顔で語りました。

最後に今後の目標について、今野さんは「味噌や甘酒は既に無添加のものを製造・販売しているので、今後は醤油も無添加でお届けできるようにしていきたいと考えています」と語りました。

味噌・醤油・甘酒を製造・販売している 今野味噌醤油醸造店 (大町3丁目)

1900年創業。市内のラーメン店や小学校などを中心に、木桶仕込みで醸造した醤油や味噌の卸売りをやっている。写真は6代目の今野良輔さん。



大豆と小麦で作る醤油麹

「米沢品質向上運動」とは

本市では、挑戦と創造のあかし「米沢品質」をスローガンに掲げ、製品だけではなくサービス・観光・文化・行政など、様々な領域の「挑戦と創造」を喚起し、付加価値を高めていくことを目的に「米沢品質向上運動」を展開しています。本市のブランディングに賛同し、この運動に参加するプレイヤーが「TEAM NEXT YONEZAWA (TNY)」です。(2月14日現在、175の企業・団体・個人が登録)

