



使い古された地図を相棒に、お得意先へ

き、平釜で小麦を炒り、麴蓋などの道具で仕込み、長期間醸造。天秤秤に石を吊るした木製天秤搾り機でゆっくりと諸味を搾り出します。機械とは違い、雑味がない美味いところだけを搾り出すことができるそうです。四季の移ろいにかまけて長期間醸すことで、旨みが詰まった醤油本来の濃い味わいに仕上がります。この醤油を「古式しょうゆ」と名付け、昔ながら



大小の樽が並び醤油蔵。この中で1~3年熟成させる。人気の醤油ソフトクリーム（左上）直販所内から蔵の様子が見学できるようになっている（左下）

変わらぬ味という幸せ届け

日本人の食生活に欠かすことのできない醤油。昔は村単位であった醤油屋さんも、近隣で数件となりました。大正10（1921）年創業の高橋醤油。100年以上の歴史を持つ老舗であり、県知事認定商品として「古式三年しょうゆ」「古式丸大豆しょうゆ」「もろみにんにく焼肉のたれ」が「五つ星ひょうご」を受賞しました。最近では、「醤油ソフトクリーム」を発売し、夏になると子どもたちが食べに来るなど人気店となっています。今回は、地域に愛され、伝統の味を守る6代目社長高橋伸弥さんに、醤油づくりのこだわりと今後の展望についてお話を伺いました。

32歳で6代目に

醤油と諸味の独特の香りが醤油蔵から漂う、創業102年を迎えた高橋醤油の醸造所です。蔵に併設された直販所に入ると、白慢の醤油が所狭しと並んでいます。奥に目をやると小窓から蔵が見え、見学できる構造に。「醤油を身近に感じてほしい」という高橋さんの思いが形になったお店です。

醤油屋の次男として生まれた高橋さん。当初は家業を継ぐ気はまったくなく、大学卒業後は東京で服飾関係の会社に就職。夢はアパレルショップを経営することでした。仕事に邁進していた矢先、24歳で大病を患います。加西に戻り1カ月入院することに。毎日病室の天井を眺め、一度立ち止まって人生を考えるようになりました。「今の自分がいるのは、ご先祖様が命を繋いでくれたおかげ。何か恩返しをしたい」。家族、地域のみなさんへ感謝を返すべく、この時に醤油屋を継ぐ決心をしました。

地元で愛され

「北はりまの地しょうゆ」の愛称で守り続けてきた醤油の味は、まるやかでほんのり甘いのが特徴。地場産物の歴史とともにこの味わいが育まれてきました。醤油の風味を出すうえで重要な「火入れ」という工程は、醤油を加熱することで香り高い風味を一層引き出すことができます。「熱を加えることで醤油に自生する微生物の活動が抑えられるんです。品質も変化せず、美味しさが増します」と風味と保存方法のコツを教えてくださいました。このお醤油で育ててきた高橋さんの大好きなレシピは、淡口醤油でつくる「すまし汁」だそうです。

いつも笑顔で話好きな高橋さん。理由を語ります。また、交流や学び求めて加西商工会議所青年部にも入会しており、10年前からサイサイまつり市民事務局会議にも参加。今年は市民事務局会議の座長としてみんなの意見をまとめます。これまでもいろんな出会いに恵まれ「過ごした時間は宝物です」と喜びを語りました。

表紙	01
キラリびと 高橋伸弥	02
市政情報	04
まちかど PHOTO ★ニュース	06
イベントカレンダー	10
特集	
第46回加西サイサイまつり	13
くらしお役立ち情報	19
わくわく子育て情報	25
そうだ！図書館へ行こう	26
かさい消防ニュース	
おくやみ/各種相談	27
とびだせ！かさいっ子	28
加西から広めよう世界の輪 みんなで使おう加西弁	



高橋醤油
ホームページ

キラリびと vol.28

高橋伸弥 Shinya Takahashi

昭和61年生まれ。大学卒業後、東京で服飾関係の会社へ就職。平成23年、家業を継ぐため加西へUターン。平成30年、6代目社長に就任。趣味はカメラと食べ歩き。今年、加西サイサイまつりの座長を務める。

KASAI データバンク

R5.6.30 現在（前月比）
人口 / 42,095人 (-23)
男 / 20,683人 (-1) 女 / 21,412人 (-22)
世帯数 / 18,479 (13)
6月の出生数 / 12人 死亡数 / 39人
● 8/9、23は市民課・国保医療課窓口を延長
(17:15 ~ 19:00)



木製天秤搾り機。古来の製法でも醤油づくりに取り組んでいる

古来の製法に挑戦

10年前から「古来の製法での醤油づくり」に挑戦しています。醤油の原材料は、旨みを担う「大豆」、香りを担う「小麦」、塩味を担う「塩」。醤油の味わいに土地の風土を込めたいという思いから、大豆と小麦は北播磨地域で収穫されたもの、塩は赤穂産を使っています。かまどに薪をくべて大豆を炊