

# わがざを 受け継ぐ

上質な仙台味噌を  
連続と作り続ける  
次代に信念を継承

仙台味噌醤油株式会社 わさび沢工場（大崎市）



製造部次長 田中克典さん Kazumasa Tanaka

米みその一大ブランド  
「仙台味噌」を  
全国各地に行き渡らせた

全国各地にあるご当地みそ。仙台みそはその中でも大きなブランドとして認知されている。みそは使う麹によって米、麦、豆の三つに分類され、仙台みそは米みその一つ。大豆の比率が他に比べて高く、味も相対的に濃い。さらに赤みが強いのが特徴だ。誕生には仙台藩の開祖である、伊達政宗公が大きく関わっており、正宗公が仙台城下に設置した御塩噌蔵で作られたものが仙台みその始まりだ。その後、醸造に従事した人々が「味噌仲間」を結成し、いわゆるレシピである「味噌屋仲間提留帳」を作成。仙台みそはその製法で作ったものを指す。

＜「宮城の名工」でもある田中次長は1級みそ製造技能士の資格を持つ



3点混合機でみその基となる麹、大豆、塩を混ぜ合わせる



造船の世界から  
みそづくりの道へ  
試行錯誤の毎日が  
成長を促す

現状、米麹づくりを担当しているのが、製造部製造課の大平桂右さん、28歳。みそづくりの陣頭指揮を執る田中克典次長いわく、「米麹づくりの工程は良いみそを作る上での肝」とのこと。大役を受け持っている。大平さんは転職で入社してこの4月で丸2年となる。「担当した米麹の質は田中次長にも良いと言っていた聞いています。ただ、どうしても良くなるのが、悪くなるのが、自分はまだメカニズムがはつきりつかめておらず、未熟さを感じています。勉強の毎日ですね。」



製造部製造課 大平桂右さん Keisuke Ohira

「宮城の名工」が  
ノウハウをデータ化  
品質の安定に心砕く

「入社してまた2年と考えると、成長のスピードは速い。何より、落ち着きとともに前向きがあるのが良いですね。われら製造部の期待の星です」と笑顔で話す田中次長に対し、笑みを浮かべる大平さん。とても良い、師弟関係がそこに見て取れる。田中次長いわく、今後、大平さんには大豆の工程、仕込みなどの後工程も学んでもらいますが、みそづくりの全体を見られるようになるまで10年ほどはかかります」とのことだ。



みその出来栄を確認し合う田中次長（右）と大平さん

大平さんが歩むであろう、この先の道のりはまだまだ長い。  
田中次長が大平さんに出した宿題が一つある。「5年後くらいまでに1級みそ製造技能士の資格を取るよう勧められています。より良いみそづくりのために頑張りたいと思います。品質安定、さらには後進のために、自身が習得してきたノウハウのデータ化を進めつつ、また、実地でも技術向上の指導を行っている田中次長、技術継承の担い手として大平さんにかかる期待は実に大きい。

仙台味噌醤油株式会社 わさび沢工場（大崎市）

所在地/本社：仙台市若林区古城1-5-1 わさび沢工場：大崎市松山金谷字山沢東6-1  
代表取締役社長/佐々木重兵衛（9代目） 資本金/8,000万円 設立/1919年 従業員数/38人(2019年3月現在)  
事業内容/みそ・醤油の製造および販売 TEL 0229-55-3544 (わさび沢工場) http://www.sendaimiso.co.jp/



(上) フォークリフトの運転も時に任される大平さん  
(下) 完成したみそは適宜、容器に充填、包装し、出荷される

