

宇都宮の香りと
真心をこめて

青源味噌株式会社

第11回

創業390年、味と品質で 味噌文化を継承

◎石蔵づくり味噌
1個(750g) 555円(税込)から
◎味噌水餃子
3人前 1132円(税込)から



宇都宮を代表する老舗企業でもある青源味噌株式会社。創業は寛永2(1625)年、三代將軍徳川家光公の時代です。伝統を守りつつ、常に新しい味噌文化の創造に挑戦する同社の青木直樹会長に話しをうかがいました。

「私が20代目」と笑顔で話す、青木直樹会長。小林三郎商店の小林丘社長(故人)、斎藤商事(株)の斎藤公則専務とともに、平成5年に「雷都物語」をスタートさせた功労者の1人でもあります。

「雷都物語」は、宇都宮の名産品を作ることを目的にスタート、早くも20年以上経ちました。現在は「スーパード雷都物語」、「ファミリー雷都物語」など商品も充実しましたが、併せてもうひとつ長く続けて喜ばれている活動があります。「雷都物語」のメーカーの有志で行っている「出前手づくり教室」です。

「そばやクッキー、饅頭、ゆばなど、それぞれのメーカーが、宇都宮の味の伝統と文化を広めるために力を尽くしています。もちろん私どもでも、手づくり味噌教室で

協力させていただいています。準備は大変ですが、参加者の喜ぶ顔を見ると、やりがいを感じています。特に学校版の手づくり教室は、各社ともボランティア。地域に根ざした企業だからこそできる、大きな地域貢献活動だと思います」

味噌は日本文化が誇る、伝統的な発酵食品。そのすばらしさをより広く伝えたいと、青源味噌ではさまざまな関連商品を開発し、発売しています。雷都物語にもラインナップされている水餃子も、その一つ。ちよっとピリ辛の味噌だれが人気です。

その他にも味噌味噌チヨコレートケーキ「オミツ・レ・シヨコラ」や、塩こうじに生姜、にんにく、バジルなどを加えた「塩こうじパジル」、地域特産の「那須豚味噌漬」など、幅広い商品開発を行っている

ます。

「近年、ユネスコの文化遺産に、和食が選ばれました。和食と言えば『一汁三菜』ですが、この『一汁』は、みそ汁。日本人の食生活と健康を支えてきた大きな要素が、味噌なのです。ですから私は、折に触れて社員に『私たちはすばらしい商売をしている、人々の健康に寄与できる商品を作っているのだから』と話しています」

同社では食事のできる「餃子の店パセオ店」、お土産品などを販売する「駅ビルみやげん」などを運営しています。また本町には発酵食品による食事を提供する「発酵カフェ あおげん醸房」をオープン。味噌に代表される日本の発酵食品文化のすばらしさを、少しでも多くの人に知ってもらいたいという願いがこめられています。

「私どもでは自分たちを『味噌文化の創造業』ととらえています。味噌に代表される発酵食品文化は、これからさらに注目されて行くのは、間違いありません。

そこに貢献できるさまざまな商品を送り出したいと考えています。「雷都物語」でも、今後も新しい挑戦をしたいですね」



「餃子の町うつのみや」で生まれた当社オリジナルの味噌水餃子。辛味を加え、ピリッとした感じが「雷都物語」感覚で旨さの決め手です。

栃木の地大豆、地米で仕込み、さらに大谷石の蔵で熟成させた味噌です。その土地で採れるその季節のものを食べれば健康でいられるという身土不二の思想を基本に、地元に根ざした味噌に仕上げました。

青源味噌株式会社
代表取締役会長 青木 直樹
代表取締役社長 青木 敬信
本社/宇都宮市三番町1番9号
☎ 028-633-3333 (代)
☎ 028-633-3338
http://www.aogen.co.jp