



No.8

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由に
お持ち帰り
下さい

「これ以上のものに出会ったことがない」と
代表が惚れ込む醤油

創業以来ちっきんの味を支える 浜田醤油の調味料たち

「美味しい醤油を作る一番の秘訣は?」と質問すると、穏やかに返ってきたのは「醤油作るのは菌なんですよ」という言葉。「だから、いわば菌様の寝床を整える、いい菌が住みやすい環境維持に徹するのが私達の一番の仕事です。」と浜田浩成さんは語ってくれた。

100年以上に渡り醤油が作られてきた蔵に住まう菌たち、美味しい醤油を作り出したいという浜田の人の想い、それらは目には見えないけれど素晴らしい醤油や味噌となり、私たちを惹きつける。

この土地、この場所だからこそ生まれた浜田の醤油 豊かな熊本の食文化とともに

海と川に囲まれ、大阪城下までの海運の要所として栄えた熊本市小島町。1818年の江戸時代に穀物商とした始まった「浜屋」が、明治20年に醤油作りを始め「浜田醤油」が生まれた。背後に有する阿蘇山一帯に降った雨水が地中の奥深くまで染み込み地下水となり、長い年月をかけ湧き出る。この豊富な湧き水に恵まれたこの場所で、旨い醤油作りは育まれてきた。

浜田のオリジナル醤油は「適度の甘い、料理に適した醤油」と言える。甘さが特徴の九州の醤油の中でも、そこまで甘くない。当時、オーガニックレストラン「泥武士」のマスターから、お店で使う醤油を作ってほしいと依頼され出来上がったものがこの醤油。創業以来、ちっきんの味を支えてくれるなくてはならない存在だ。

↓樽や蔵の天井は大切な菌の住処



ずっと眺めていたくなる
歴史ある美しい佇まい→



↓竹と木材を使った気持ちの良い空間



今後は、調味料作りだけに留まらず、それらを使った商品の開発にも力を入れていく、とのこと。

また、醤油の価値を世界に広める活動も始まったところだ。



天日塩と素朴な味の麦味噌

浜田醤油は、日本で初めて天日塩の輸入を国に認められ、天日塩を使った醤油作りをいち早くスタートした。ちっきんでは、この天日塩を、そしてこの塩を使ったもうひとつの代表品といえる麦と大豆で作られる麦味噌も使っている。



まもなく200年という歴史を持つ浜田の醤油蔵は、九つの建造物が国の有形文化財に指定されている。醤油を身近に知ってもらいたい、閉鎖的な工場ではなく人々が訪れて楽しんでもらえるように、との思いが形となり、2009年には建築家隈研吾氏プロデュースによるアトリエショップが、2012年には「温醸庫」としてもろみを熟成させていた蔵を改装したカフェがオープンした。一番人気は醤油ソフトクリームだ。