



# ひ明日へつなぐ ひとしずく

大地を守る会の新たな木桶醤油を手掛けた  
醤油蔵、笛木醤油（埼玉県川島町）を訪ねます。  
そこには醤油造りの伝統だけでなく、  
木桶の食文化を守る強い思いがありました。

38本の木桶が並ぶ笛木醤油の仕込み蔵。一桶一桶のもろみの様子に目を配り、きめ細やかに攪つき（攪拌）を行います。色が浅いものは仕込みはじめ。熟成が進むと色が濃くなってきます。一番古い木桶で200年近く前のもの。

# 百年先の味も日本の味も

小さな命が働いている



1 1年近く経過したもろみ。とろっとして感触も色も濃厚です。  
2 大地を守る会専用の木桶。蔵の東側、温度が安定する場所に一桶確保してくれました。このもろみは仕込んで2カ月。木桶は150年以上前から使っているものです。



ふちふち、ぴち、ぽこぽこ。醤油の仕込み蔵の中で耳を澄ますと、小さな泡が弾けるような小さな音が聞こえてきます。これが木桶仕込みのもろみの発酵音。小鳥のさえずりにも似た楽しい響きが、蔵の中にごだましていました。

今回私たちが訪ねたのは、埼玉県川島町の笹木醤油。大地を守る会の

新たな醤油『まろやか一滴匠の木桶熟成醤油』を造る醸造元です。創業は1789年。江戸時代後期から代々続く醤油蔵で、現在、十二代目の笹木吉五郎さん(55歳)が代表を務めています。

走り梅雨の雨が静かに降り続く5月の朝。笹木さんはもろみに權棒を差し込んで引き抜く作業を繰り返して行っていました。醤油の製法には「一麹、二麹、三火入れ」という重要な3つの工程があり、この作業は「二權」にあたる「權つき(攪拌)」です。「もろみと対話する時間なんですよ」。木桶にゆつくりと權を入れると、その動きに反応するかのよう発酵音が賑やかになり、もろみの表面に泡がぷつぷつと跳ね上がってききました。

「今日は特に元気な反応が返ってきますね。外は雨であいにくですが、もろみにとっては恵みなんです。春夏秋冬に加えて梅雨という日本の気候が、発酵に非常に良いんですよ」

昔ながらの造り方で

醤油の醸造方法には、醸造温度を人工的にコントロールしたり、アミノ酸液や酵素分解液を加えたりすることで3〜6カ月という短い期間で製造する方法もあります。しかし、笹木醤油が行うのは、大豆・小麦・塩・麹菌から醤油のもととなるもろみを造り、木桶に入れて自然のままに発酵、熟成させる伝統的な方法です。発酵・熟成期間は1年以上。その過程で麹菌、乳酸菌、酵母菌といった微生物が大豆や小麦を分解し、醤油の奥深い味と香りを生み出します。

「我々人間は脇役なんです」と笹木さん。「365日休むことなく、蔵の中で醤油を造ってくれているのは微生物ですから」と、小さな命に敬意を払い、働きやすい環境を作るのが仕事だと話します。

わずか数%の国産丸大豆から

この日、私たちが麹蔵に入ると、大豆を蒸すところから醤油造りがはじまっています。目の前には大きな圧力釜、奥には麹室。大豆を蒸すほくほくとした香りが広がり、家庭の台所で豆を煮ているようなやさしい香ばしさです。蒸し上がった大豆、炒って砕いた小麦を合わせたら、ここに種麹を振りかけて麹室へ。満遍なく麹菌を附着させ、微生物の活動の土台となる麹を造ります。

英語で「soy sauce」(大豆のソース)と訳される醤油は、大豆を主原料とする日本の伝統的な発酵調味料です。しかし、現在国内で流通している醤油に使われている大豆のう

ち、じつに8割以上が「脱脂加工大豆」だといわれています(※)。脱脂加工大豆とは、大豆油を搾ったあとの残渣のこと。見た目はパラパラとしたフレーク状です。搾油の副産物であるため安価で手に入りやすく、熟成期間が短くて済むので、大量生産に適しています。

一方、大豆そのままの原料を醤油の世界では「丸大豆」といいますが、この丸大豆を使った醤油は、全体の2割以下という非常に限られた存在。さらに国産ともなると、わずか数%



3 小麦の粒を炒ってしっかり火を通します。粒の状態だと麹菌が入っていきにくいので、このあと粗く粉碎。埼玉県産の小麦「さとのそら」を使用しています。

4 醤油の圧搾は、濾布(ろふ)と呼ばれる布にもろみを包み、それをおよそ300枚重ねて搾ります。こちらは圧搾後に布から剥がした、醤油の搾りかす。飼料や肥料として活用されています。





5 蒸した大豆、炒った小麦を合わせたら種麴を振りかけます。  
6 種麴をむらなく行きわたらせて盛り込みが完了。3日後、麴菌が繁殖したら塩水と混ぜて木桶へ。  
7 製麴(せいきく)を手掛ける職人、小間雄介さん(37歳・左)と倉田悠平さん(24歳)。菌の伸び具合を見ながら手入れを行う重要な仕事を担います。  
8 大きな圧力釜から蒸し上がった大豆を取り出しています。1回に蒸す大豆の量は1,800kg。



5

## 木桶文化を 守りたい

会員の皆さんに長年親しまれた『特級 大地を守る会の木桶熟成醤油(国産丸大豆)』の醸造元であるちば醤油(千葉県香取市)から「製造終了」の知らせが届いたのは2022年9月のことでした。理由は「木桶の老

しかありません。日本を代表する調味料である醤油が、じつは輸入大豆や大豆の搾りかすから造られているという現状を知ると、驚く方も多いでしょう。

そんななか、笹木醤油が使うのは大豆も小麦も国産。特に『まろやか一滴匠の木桶熟成醤油』には、大地を守る会の契約栽培の北海道産丸大豆を使用しており、いかに貴重なものであるかが分かります。

「木桶仕込みの醤油は全国の生産量の1%以下。木桶職人も全国で数えるほどしかいません」と笹木さん。木桶の寿命は100年以上といわれ、その長さゆえに技術の継承が難しく、作る機会の減少が職人不足を招いています。この流れを食い止めるため、笹木醤油では木桶製造の支援を開始。昨年11月には徳島県、長崎県などから木桶職人が集結し、ともに50石(900L)もの大桶作りに挑戦しました。

「木桶には多種多様な蔵付き菌がすみ着いて、その醤油屋独特の香りや味を生んでくれるんです。木桶がなければ、また、木桶を作る職人さんがいなければ、私たちの醤油はできません。職人さんが一から作る木桶と、そこで醸す醤油にもう一度光を当てたいと思うんです」

家業の伝統を受け継ぐだけでなく、次の100年も日本の食文化をつないでいく志を胸に、行動する姿がありました。

木桶で1年以上熟成。角のないうまみが料理を引き立てます  
まろやか一滴匠の木桶熟成醤油(契約栽培大豆使用)  
1627 100  
600ml  
1,079円(税込)  
⑤ 笹木醤油(埼玉県川島町)  
⑦ 小麦・大豆



※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト130号を合わせてご覧ください。

9 笹木醤油の中庭で高さ2.5mの大桶作りが行われました。木槌で打って竹の箍(たが)をはめていきます。作る機会が技術を育み、文化をつなぐ一歩。  
10 江戸、明治期に建てられた蔵が今も現役で残る本社工場。  
11 笹木醤油十二代目・笹木吉五郎さん。木桶製造を支援するほか、「金笹しょうゆ楽校」など、日本の食文化、発酵文化を伝える活動を積極的に行っています。  
12 濃口の澄んだ色に仕上がった充填したての醤油。



※出典:しょうゆ情報センター「醤油の統計資料」(2023年実績)  
<https://www.soyssauce.or.jp/about>

# イベント

今月は、ドキュメンタリー映画の上映イベントをご案内します。

## 『ここにいる、生きている。～消えゆく海藻の森に導かれて～』再上映 “未来へつなぐ森里海の集い” 映画&トークイベント 2025.8.30(土) 13:00～17:00

大地を守る会  
定期会員  
限定

3月に開催した上映会で好評を博した映画『ここにいる、生きている。～消えゆく海藻の森に導かれて～』を再上映します。いま海で起きていることをもっと多くの方に知ってほしいと企画しました。このドキュメンタリー映画は、急速に砂漠化が進む海藻の森の重要性を描いており、海の生態系存続の危機を訴えています。上映後には、監督の長谷川友美さんを交えてのトークイベントも予定しています。

### DATA

会場 ……日比谷図書文化館 日比谷コンベンションホール

講師 ……長谷川友美監督

参加費 ……無料

定員 ……大地を守る会の会員・会員家族180名

※お申し込み多数の場合は抽選にて当選者を決定いたします(先着順ではありません)。

申込締切 ……2025年8月8日(金)

主催 ……食の未来をつくる生産者の会

※オイシックス・ラ・大地の生産者が集い生産現場や社会課題の解決に向けて、勉強会や交流会などを実施しています。



映画上映後は、生産者のみなさんを交えたトークセッションを企画しています。

## ソーシャルレポート

### 第一次産業を守り育てることを目的とした基金 大地を守る第一次産業支援基金

大地を守る第一次産業支援基金は、日本の第一次産業を守り育てることを目的とした基金で、「大地を守る未来募金」をこれに充当、活用させていただきます。

#### 大地を守る未来募金・ 2024年度の基金報告

2,694,060円

※2024年4月1日～2025年3月31日

みなさまからの温かいご支援、誠にありがとうございました。



活動報告はこちら▲

#### 大船渡市山林火災への 支援報告

2025年2月～3月に起きた大船渡市山林火災の被災地域の方々に対し少しでもお力になれるよう、3月17日～5月5日の期間で募金を呼びかけました。お寄せいただいた寄付金(大地を守る未来募金1口500円)は、10,345,000円となりました。みなさまからお預かりした寄付金は、一般社団法人東の食の会を通じて、被害にあわれた生産者や水産関係者の復興活動に活用させていただきます。支援については、当社のホームページなどでご報告させていただきます。



珠洲市の事務所を拠点に、現地の人々に寄り添った能登支援活動を続けています。

©ピースウィンズ・ジャパン

### 持続可能な うなぎの食文化を目指します ささエールうなぎ基金

ささエールうなぎ基金は、うなぎの「資源保護・回復」を目的とし、うなぎの購入代金の一部を積み立てています。集まった寄付金は、天然のうなぎが好んで食べているユスリカの幼虫で育てた稚魚の放流や、うなぎのすみかになる「石倉カゴ」設置などに使用されています。

#### 2024年度の基金報告

806,025円

※2024年4月1日～2025年3月31日

※オイシックス・ラ・大地のブランドでの合計金額

ご協力ありがとうございました。

食べて応援

今年の土用の丑の日は

7月19日(土)と7月31日(木)

●高知の清流奈半利川の  
うなぎ蒲焼き(タレ・山椒付き) 110G

1233 円 100%

110g、タレ15g

4,879円(税込)

⑦小麦・大豆

④西岡養鰻(高知県田野町)

●ささエール薩摩川内の  
うなぎ蒲焼き(タレ・山椒付き) 130G

1235 円 175%

130g(1尾)

5,698円(税込)

⑦小麦・大豆

④石井商店(長崎県長崎市)



※売り上げ金のうち50円は「ささエールうなぎ基金」として積み立てます。

※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト130号を合わせてご覧ください。

### NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会  
WEBサイト内  
「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



### 大地を守る会 [イベント情報]

イベントの  
お申し込みは  
こちらから

<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



#### 注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この

場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

#### お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183  
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00  
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>  
E-mail●[support@takuhai.daichi-m.co.jp](mailto:support@takuhai.daichi-m.co.jp)

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社  
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階  
TEL 050-5306-8513