

継往開来

一継承・発展 未来を切り開く一

季節の移り変わりをゆっくり じつくりと、味噌に伝えます

株式会社芋慶 代表取締役 木方 庸一朗 さん

創業明治十年、岐阜市南東部の芋島にある、株式会社芋慶「芋慶」という名は、初代の木方慶輔さんが、芋島という地名と自身の名前から名付けました。創業以来、日本の伝統食品の味噌やたまり醤油を、代々受け継がれてきた技と味を大切に守りながら丁寧に造り続けています。今回は現在六代目として跡を継いでいる木方庸一朗さんにお話を伺いました。



一桶一桶に真心を

「味噌屋の仕事が大好きです」と話す庸一朗さんは、明治から続く家業について、幼少期から、沢山並んだ大きな木桶、常に漂う味噌や醤油の香り、そんな工場が遊び場だったこともあり大変身近に感じていました。大学卒業後は一度外の世界へ。就職は、飲食業界を選びました。体力的にも精神的にも、挫けそうな時が何度もありました。しかし、そんな辛い時、人に支え、助けられたことで人のありがたみを痛感しました。三年が過ぎた二十七歳の時、人の為に何かしたいという想いが強くなり、家業を継ぐことを決意しました。

継いだからには、全力投球。今は亡き祖父の次郎さんに、味噌や醤油の仕込み方を一から叩き込まれました。職人だった次郎さんは、口数も少なく見て覚える、というスタイルの厳しい指導でした。

四季がある日本において味噌や醤油造りは、大豆の状態、水の温度、気温、湿度など様々な条件の中、人間の研ぎ澄まされた五感によって微調整していきます。味噌や醤油造りに必要な麹造りは、四十時間、子供を育てるように、常に気にしていないと良い麹が育ちません。

「祖父は味噌や醤油に対する拘りが強く妥協を許しません

でした。それだけ、味噌、醤油を造るのは奥深く難しい、心を込めて造らないと、良いものが出来ないと身をもって教えてくれました」

新たな取り組み

芋慶で造られる豆味噌は、木製の樽で一年半以上天然醸造させる、東海地方伝統の味噌です。しかし全国で造られている味噌の5%ほどの生産量しかなく、庸一朗さんは「なんとか豆味噌のよさを多くの方々を知ってほしい」と、種蒔き活動をはじめました。

活動は、幼稚園やデイサービスなどでの味噌作り教室や味噌玉作りなどの体験講座、さらには大学や企業と組んでの商品開発など多岐にわたりました。

また、岐阜市から市内の学校給食で使う味噌を、地元岐阜県産大豆「ふくゆたか」で造って欲しいという要望をもとに、「岐福味噌」を誕生させました。木桶でじっくりと熟成される味噌は、味・香りともに一層磨きがかかり、まろやかで深いコクのある味噌になります。おかげで、子供が給食で食べて美味しかったと言っているから分けて欲しい、などの声が相次ぎ、当初は予定していなかった店頭販売を実施することにもなりました。

「味噌と醤油を通して積極的に地元岐阜の魅力を発信し、

日本の食文化である味噌や醤油を肌で感じてもらうために出来ることはどんどん取り組んでいきます」

ピンチをチャンスに

庸一朗さんが同時に取り組んだのが「衛生強化」でした。「味噌屋、醤油屋という昔ながらの日本の文化を扱う店は古くても大丈夫という固定観念を捨て、お客様に安全で安心して食べていただける商品をお届けしたいと考え、思い切って事務所や充填室など社屋の一部を改築し衛生強化に力を入れることにしました」

ところが完成した後に直面したのはコロナ禍でした。学校給食のストップなどにより、仕事が減少してしまいました。しかし、庸一朗さんはピンチをチャンスに変えるという逆転の発想で、その期間を利用して、工場内の整理整頓、使わなくなっていた古い機械の解体に手を付けました。そこで庸一朗さんを助けてくれたのは次郎さんがのこしてくれたノートでした。筆まめだった次郎さんは、工場を取り扱う機械の修理方法、新商品開発のレシピなど、作業工程以外の情報をびっしりとノートに書き留めていました。

形見のノートを活用することで、従業員総出により古い機械の解体作業を成し遂げました。「鉄は売ることができ、思わぬ臨時収入になりました。整理された工場内はスペースが広くなり、結果、店にとって良いことばかりでした」

コロナ禍の今こそ、ひきまをいっ

「第二次世界大戦中、当社の工場は各務原の飛行場から近いことや煙突があることから軍事工場と間違われ、爆弾が直撃しました。近くを流れる境川は醤油の川となり、食糧難から流れ出た醤油をすくい飲む人までいたと聞いています」

戦後は、いろいろな味噌醤油蔵や酒蔵をまわって一本一

本、木桶をかき集めて事業を再開させました。そのため、今も芋慶の木桶は大きさや形が少しずつ違います。その数はおよそ五十本にもなります。

「先人たちが、戦争直後においても『自分たちができることは何か、何のためにこの会社があるのか』を問い続けてきたことによって、今日があると思っています。私もコロナ禍だからといって立ち止まらず、今出来ることをやろうと、強く思っています」

庸一朗さんは地域貢献を大事にしています。初代の慶輔さんは「和顔愛語」という言葉を信念としていました。今では庸一朗さんが大事にしている言葉でもあります。

「明治の時代にすでに社会貢献を考えていた人でした。相手のために何が出来なのか、相手の気持ちをいたわり、気持ち察して、自ら進んでいきたいと思っています」

庸一朗さんは多忙な社業に加え地元の消防団に所属し、自分ができる最大限の地域貢献に努めています。

「芋慶が創業よりずっと長い間営んでこれたのは、ひとえに地域の皆さんのお陰です。感謝の気持ちを忘れず豆味噌とたまり醤油を通して、これから地域貢献していくつもりです。そしてこの先に当社の味噌だけでなく業界として力を合わせて、木桶で熟成した味噌のよさを海外の方にも味わってもらえたら嬉しいです」

これからも庸一朗さんは地元岐阜に根ざして世界で愛される味噌やたまりを一心に造り続けていくことでしょう。



『和顔愛語』…穏やかな顔で思いやりのある言葉で人と接する。どんなに忙しくても相手の気持ちを察して相手のために何ができるのか行動する。



「岐福味噌」
名前は、小学生たちの応募から選ばれました。「ふくゆたか」で仕込んだ地元の豆味噌を食べると、幸せ(幸福)になれますよ」という想いが込められています。



「味噌玉」
味噌にネギや鰹節などの具材を加えて混ぜたものを丸めたものですがお椀などに味噌玉を入れ熱湯を注ぐだけで、味噌汁になります。



株式会社芋慶
所在地 岐阜市芋島2-2-22
TEL 058-245-1217