

第13章 キッコーニホン

秋野有咲

13.1 キッコーニホンの概要

13.1.1 キッコーニホン歩み

旭川の最初の入植者である鈴木亀蔵は、1890年に札幌の笠原喜助・喜八郎兄弟と共同で笠原酒造店を設立した。現在旭川にある建物はこの時に建てられたものである。これがキッコーニホンのルーツである。

その後、笠原酒造店は笠原合名と改組され、1928年の道内酒造業の合併で日本清酒株式会社旭川支店となった。対戦末期の1944年、政府の指導により、酒造業の企業整備があり、日本清酒旭川工場が転廃に指定され、醤油醸造への転換がはかられた。そこで、キッコーマン株式会社、日本清酒株式会社両社の協力のもとに時代の要請にこたえるために、現在の日本醤油工業株式会社が設立された。設立後、今日まで旭川最古の醤油製造業として活躍している。現在は醸造を行っておらず、製造のみを行っている。

図13-1 日本醤油工業株式会社



国府孝史撮影

13.1.2 鈴木亀蔵

キッコーニホンのルーツとなる笠原酒造店の設立に深くについて関わった鈴木亀蔵についてみていく。鈴木亀蔵は旭川に最初に入ってきた和人である。旭川市街地の西に石狩川と忠別川に挟まれたエリアがあり、「亀吉地区」という地名の場所があり、その地区は鈴木亀蔵が最初に住み着いたことからその名がついているその名がついている。亀蔵はアイヌ民族から親しみを込めて「亀吉」と呼ばれていたことから由来する。

明治初期に、秋田県から北海道にわたってきた亀蔵は、まず千歳でサケ漁の仕事を行う。そ

図13-2 鈴木亀蔵



出所：もっと知りたい！旭川

の傍ら、アイヌ民族との交易を考え、度々忠別（旭川）に足を運んでいた。1877年にそこへ小屋を建て必要に応じて通っていたが、1887年頃には忠別に移り定住する。1890年の地図には「亀吉島」と住居と店を兼ねた小屋を示す定住地が書かれていたが、そこが現在の石狩川と忠別川の合流地点付近となる。

「亀吉」と呼ばれていた亀蔵であるが、なぜそう呼ばれていたかという、亀蔵は誠実な人柄で、アイヌ民族の女性を妻としていたため、周囲

からは親しまれていたことからである。「亀吉」と呼ばれ信用され、またその名が地名となっているがそれはなぜかという、亀蔵夫妻の行いからであるといわれている。亀蔵夫妻は、自分たちの後に入植してきた人たちも温かく迎え入れ、家に招いたり、親身に商売の面倒を見たりした。また、警察署の設置や忠別小学校（現在の中央小学校の元となった学校）の開校に当たっては多額の寄付を行ったといわれている。

亀蔵が興した事業 1 つに酒造りがある。札幌の実業家で笠原喜助・喜八郎兄弟と共同で旭川発の蔵元となる笠原酒造店を永山村に設立する。その後曙に拠点を移し、現在の日本醤油工業（キッコーニホン）のルーツとなった。笠原酒造店では酒造原料となる酒米に上川産の米を用いて醸造した。それは、後の旭川地方の酒造家に受け継がれ、旭川の酒造業は「北の灘」といわれるほど銘醸地に発展する。

13.1.3 キッコーニホンと関わる会社

13.1.3.1 キッコーマン株式会社

キッコーマン株式会社は、1917年に設立した野田醤油株式会社と万上味醂株式会社、加えて日本醤油株式会社が1925年に合併し設立されるに至った。1960年代に現在の株式会社デルモンテやマンズワイン株式会社が設立されている。

キッコーマン株式会社では時代の流れにあった製品を作り上げていくことを心がけている。現在、キッコーマンは醤油の製造・販売のみならず、本みりん、トマトジュース、野菜ジュース、トマトケチャップ、豆乳、ワインなど幅広い商品も製造・販売している。

図 13-3 1890年の旭川地図



出所：Ho 2016年8月号 Vol.105

13.1.3.2 日本清酒株式会社

日本清酒株式会社は北海道を拠点に、全国・世界に酒づくり、ワインづくり、味噌づくりの文化を発信する醸造メーカーであり、1872年に「柴田酒造店」という名で札幌市にて誕生した。1924年に「札幌酒造株式会社」と名を変え、1928年にその他8社が合併し「日本清酒株式会社」となった。同じ年に統一銘柄を「千歳鶴」とすると共に「寿みそ」の醸造を開始する。その後、1974年に「余市ワイン」工場を竣工し、ワインの醸造も開始する。

13.1.4 工場について

13.1.4.1 製造過程

まず、醤油の製造の流れについてみていく。原料は大豆と小麦と食塩の3つで大豆は良く蒸して使用し、小麦は炒ってから砕く。塩はきれいな水で溶かし、使用する。麴の造り方は、蒸した大豆と砕いた小麦は良く混ぜ合わせ、これに麴菌を加えて3日間寝かせると、醤油麴が完成する。醤油麴は、食塩水と混ぜて大きなタンクに入れ諸味を発酵させる。諸味は、6ヵ月以上かけ大豆や小麦をゆっくりと分解し、アミノ酸や糖乳酸やアルコールを作りだしていく。その後、熟した諸味は布に包んでしぼり、生しょうゆを取り出す。生醤油に熱をかけて、色・香り・味をととのえると同時に殺菌して、醤油になる。

13.1.4.2 工場内設備

以上のような製造の流れを踏まえ、工場内の稼働が停止した部分を主に見学することができる。以下ではどのような設備やどのようなものが工場内で見られるのか紹介していく。

①コンプレッサー

コンプレッサーにより圧縮した空気をタンクにため、パイプを通して一定の空気を送り出す。麴の水分が少ないと軽く浮き上がってしまい、食塩水にうまくつからず、密集してしまう。コンプレッサーで搾取することによって密集を防ぎ、濃度を平等にし、熟成を速やかにすることができる。

②圧搾機

ポンプにより水をおもりの下に送り込み約2tの重りを持ち上げる。一定の高さまで持ち上げ、その重りが下がる力を利用して一定の圧力を「もろみ」を搾る機械に伝える。力の大きさは人の爪の上に大人2人乗っている重さに相当する。その力によってもろみを搾り、生しょうゆを取り出す。

図 13-4 圧搾機



国府孝史撮影

③酵母培養室

醤油の製造に不可欠な酵母を培養していた部屋である。酵母には主発酵酵母と熟成酵母の2種類があり、ブドウ糖からアルコール類や300種類以上の醤油の香り成分を作る働きをしている。酵母の培養には酵母株から4段階に分け、5日間かけて培養していた。

④木樽

以前に使用されていた醸造用の樽で、高さは2m以上ある。

13.1.5 イベント

キッコーニホンでは、季節ごとにイベントを開催している。イベントの内容は主に製品を特別価格で販売していたり、参加無料の景品が当たるじゃんけん大会を開いたり、子供向けの企画を行ったりしている。また、季節ごとおすすめの製品をそのイベントを通してPRしている。イベント内では、工場見学も行われる。

図 13-5 過去のイベント案内



出所：キッコーニホン HP

13.2 製品

13.2.1 醤油・だし醤油

キッコーニホンでは現在30品目以上の製品を販売している。ギフトとしてお中元、お歳暮、出産祝い、入学祝いのお返しとしても商品を置いており、地方発送も行っている。その中でも、まずキッコーニホンの代表的な商品である醤油・だし醤油を一部紹介していく。

表 13-1 醤油・だし醤油

生しょうゆ	北海道産 丸大豆しょうゆ
	
<p>火入れしていない「生」の香りを楽しむことができる。酵素には肉を柔らかくする効果もある。</p>	<p>北海道産の丸大豆を使用した醤油で、まろやかで深い味わいが楽しめる。</p>
舞茸しょうゆ	たもぎ茸醤油
	
<p>十勝産舞茸のエキスが入っており、舞茸の香りを楽しむことができる。</p>	<p>和寒産たもぎ茸のエキスが入った醤油で、香りを楽しむだけでなく、塩分 13%と抑えられている。</p>
ほたて醤油	桜花しょうゆ
	
<p>湧別産ほたてエキスの入ったしょうゆでや優しい味わいが特徴である。</p>	<p>季節限定の商品である。桜は茎付きの食用の八重桜が使用されており、醤油化学調味料は使用されていない。</p>

キッコーニホン HP より筆者作成

13.2.2 ドレッシング

醤油以外にも製品としてドレッシングを販売している。北海道各地の新鮮な野菜を使用した「スードレ」という商品がある。「スードレ」とはスープとドレッシングの2つの意味を含んでおり、ドレッシングのみでなく牛乳などと割ることでスープとしても楽しむことができる。以下では「スードレ」について紹介していく。

表 13-2 ドレッシング

じゃがいも	ごぼう
	
<p>北海道芽室産のじゃがいもを 33%使用し、じゃがいもの香りを生かした商品である。</p>	<p>北海道網走・北見地区のごぼうを 35%使用した商品である。「スードレ」の中で人気1位となっている。</p>
かぼちゃ	にんじん
	
<p>北海道森町産のかぼちゃを 30%使用した商品である。かぼちゃの香りと甘みを味わうことができる。</p>	<p>北海道網走・北見地区のにんじんを 35%使用した商品である。彩りのにんじんの甘さ、さわやかな香りが特徴である。</p>

キッコーニホン HP より筆者作成

参考文献・参照 HP

・Ho 2016年8月号 vol.105

・キッコーマン株式会社 HP

<https://www.kikkoman.com/jp/index.html>

・日本清酒株式会社 HP

<http://nippon-seishu.net/>

・日本醤油工業株式会社 HP

<http://kikko-nihon.com/>

・もっと知りたい！旭川

<http://blog.goo.ne.jp/atusinasu/e/b305f8caf82e263998663236955830b2>

・ライナーウェブ

<https://www.liner.jp/spot/detail.php?sid=1531>