

わずか1%となった貴重な木桶仕込み醤油を未来へ。30石の杉の大桶づくりを開催。製作過程を間近で見られるチャンスも

230年を超える老舗醤油蔵が挑戦するサステナブルな未来。

寛政元年創業、老舗醤油蔵・笛木醤油株式会社は、「伝統的な木桶仕込みのクラフト醤油」を未来に繋げることを目的に、杉の新桶を製作します。

30石の大桶づくりを間近で見られるのは首都圏では殆どなく、非常に貴重な機会となります。



今年232周年を迎える老舗醤油蔵・笛木醤油株式会社（本社埼玉県比企郡川島町）は、「伝統的な木桶仕込みのクラフト醤油」を未来に繋げることを目的に、現在非常に数の少ない桶職人の方々に集結していただき、新桶を製作します。弊社では、2016年より50年ぶりに木桶の製作を再開しておりますが、今年度はこれまでよりスケールアップし、近年では一番大きな30石の大桶を新たに作製します。（30石は5400リットル、高さ2m直径2.1m）この大きさの杉の木桶を間近で首都圏で見ることができるとはほとんどありません。





竹を編み込んだ箍(たが)で締める



木桶による醤油の製造は、ステンレスやタンクで人工的に発酵を早く進める方法よりも時間も手間もかかりますが、木桶内で酵母菌などの微生物が生き続けじっくりと発酵が進み美味しい醤油ができると自負しています。そして何より、日本の和食文化の根幹を担う「醤油」という調味料を昔ながらの伝統製法を守りながら作り続けサステナブルな未来へと繋げていくことに、老舗企業としての使命を感じています。



100年以上使用している木桶が並ぶ蔵

本年は埼玉150周年記念事業としても位置づけ、9月8日（水）より大桶づくりを開始し、9月10日（金）～12日（日）に開催予定の弊社「232周年記念 創業祭」にて完成披露いたします。

- もろみの糺付き体験や搾りたて生しょうゆの味見も

弊社は2019年に「学ぶ」「食べる」「買う」「遊ぶ」ことができる「金笛しょうゆパーク」を本社にオープン。工場見学「金笛しょうゆ楽校」はしょうゆがなにからどうやってできるかを楽しく学べると入学者が2万人を超え、人気を博しています。

創業祭期間中は、工場見学も特別版を開催。大桶づくりを間近で見られるほか、もろみを混ぜる糺付き（かいつき）体験や、搾りたて生しょうゆの味見もしていただけます。



もろみをかき混ぜる糺付き体験



埼玉150周年×創業232周年記念の限定醤油

• 開催概要

- ◆30石の大桶づくり：2021年9月8日（水）～9月12日（日）
- ◆創業祭：2021年9月10日（金）～9月12日（日）10:00～15:00
- ◆30石大桶完成披露：2021年9月12日（日）正午12:00ごろ

場 所：笛木醤油株式会社 本社・金笛醤油パーク(埼玉県川島町上伊草660)

川越駅よりバス20分、または圏央道川島インターより5分

※笛木醤油では彩の国「新しい生活様式」安心宣言をし、感染拡大防止に努めています。



100年先の未来へのメッセージを記す



底板を打ち込み完成披露となる

• 木桶仕込みの醤油とは

現在、しょうゆ醸造で主流となっているのはステンレスタンク等にて温度調節することで発酵を早め、半年ほどで完成する方法です。

木桶で仕込む場合、温度管理ができず自然に任せた天然醸造となるため、完成までに倍以上の1年半~2年かかります。時間をかけて発酵熟成させることで、塩角（しおかど）が取れたまろやかな味わいになり、また桶に住みついた蔵付き酵母菌による蔵独自の味わいに仕上がります。



商品ブランドは金笛しょうゆ



本借金笛しょうゆパークでは、木桶をつかったフォトスポットも

かつては、しょうゆだけでなく、味噌・酒など日本の発酵文化に木桶は欠かせないものでした。しかし効率化や均質化を求めていくなかで、今では、日本の醤油出荷量全体における木桶仕込みの醤油は、1%以下とも言われています。そのため、醸造用の大きな木桶をつくることのできる「木桶職人」も激減してしまっていました。金笛醤油では、現在100~150年ほどの杉桶を用いて醤油づくりを行っています。この連続と受け継がれてきた醸造方法を100年先の未来に繋げるため、桶をつくる機会を創出することで木桶仕込みを次世代に繋げようと考え、木桶職人集団「結び物で繋ぐ会」とともに2016年より桶づくりを行ってきました。



2016年半世紀ぶりに製作した2石の桶

下記の動画では、2017年に、約半世紀ぶりに木桶を新調した時の様子をご覧ください。
こちらは2石(360リットル)の桶を作製しており、今回はその10倍以上の大きさとなります。





当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000085590.html>

笛木醤油株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/85590

《※※大桶の製作過程、および大桶完成披露は、メディア取材を受け付けます。※※》

大桶製作：2021年9月8日(水)~12日(日)

完成披露日時：2021年9月12日(日) 11時半~12時半

また、9月10日~12日は、創業232年記念創業祭として、工場見学「金笛しょうゆ楽校」のなかで、大桶づくりの様子を一般の方も間近にご覧いただけるほか、もろみを混ぜたり、搾りたて生しょうゆを味わったりできます。

場所：笛木醤油株式会社 本社・金笛しょうゆパーク

埼玉県比企郡川島町上伊草660

(川越駅よりバス20分、または圏央道川島インターより5分)

内容：30石の大桶の完成披露

最後に底板を大きな小槌で打ち込み、底面に100年先の未来に向けたメッセージを筆で記していきます。

◆ メディア関係者の参加方法:

当日ご取材いただけるメディア関係者の方は、お電話もしくは下記メールアドレスにご一報ください。

笛木醤油株式会社 十二代目当主 笛木正司 広報担当：笛木小春

電話：090-5794-7401（正司携帯）080-7887-8430（小春携帯）

メールアドレス：koharu.fueki@kinbue.jp