

## 家族経営で大臣賞

(株)庄司久仁蔵商店代表取締役  
庄司 秀雄氏



知らせを受けて驚きました。第46回を数える平成30年度の全国醤油品評会で、全国の名だたる醤油製造業者自慢の338点の中から最高賞の「農林水産大臣賞」、それも大臣賞4社のトップに輝いたのですから。家族が力を合わせて取り組んできた努力が実った一瞬でした。

出展したのは、こいくち醤油「山形マルヤマ・鳥海印」です。山形県をはじめ東北の醤油の主流であるアミノ酸を加えた混合醤油で、コクと旨味が特徴です。地元で喜ばれている「山形の味」が評価されたことに、長年にわたって携わってきた職人の一人として、感慨もまた格別です。

当社は昭和21年（1946）11月、山形県で最も古い歴史を誇る醤油製造業「庄司平吉商店」から父久仁蔵が分家し、現在地で店を構えたのが

始まりです。戦時中、本家の醤油づくりを支えたのですから腕は確かで、お得意さんも増え今日の礎を築きました。

父の後を継いで60数年になります。今も現役で火入れ工程を担当しています。料理の3要素は「塩加減」「水加減」「火加減」といいますが、醤油造りにおいては「火加減」すなわち温度管理が重要です。「どこまで温度を上げるか、その温度をどのくらい保って、いつ冷却に切り替えるか。火入れからどのタイミングで瓶詰めるか」。同じ原料でも微妙に味が違う。まさに生き物です。

80歳で体がガタッと来ましたが、醤油造りよりも長いテニスが支えてくれます。山商（山形市立商業高校）ではテニスひと筋の高校生活。国体に出場し、東北・山形県・山形市のテニス協会会長を勤めました。杉山愛選手の応援に全英・全米・全仏・全豪と世界4大会に足を運びました。応援のグランドスラム達成です。それと「好きこそものの上手なれ」でしょうか。とにかくモノづくりが好きなんです。ですから、電気工事士、消防設備士、一級ボイラー技士・整備士など多くの資格を持っています。また、いち早くワープロ、パソコンに取り組んでおり、ホームページ作成はお手のものです。小売店や酒屋が軒並み廃業したことで、販路のほとんどが直販で、業務用はもちろんのこと一般家庭への配達も続けていますが、ホームページや口コミにより全国への通信販売も多くなっています。

当社のモットーは「最高の品質は最高のサービス」です。「おめでとう」「良かったなあ」と声をかけてくれるお客様、近所の皆様の言葉を励みに、美味しさの源となる蔵王の水と厳選した大豆・小麦・塩に、伝統プラス新しい技術を取り入れて、品質本位・安全・適正価格を3本柱に、専務の長男秀一を中心に「山形の味」を守っていきたいと思います。



### 今月の表紙

#### スノーモンスター・蔵王の樹氷

ふるさと画家・上野啓太氏作。「わが町」をテーマに、イラストでまちおこし運動を行っている「やまがたマーチング委員会」(事務局・(株)大風印刷)提供。