

# 山形の豊かな食文化を支える



全国味噌鑑評会で好成績を収めた「蔵王花笠 吟醸 赤」



紅谷醸造場の代表的商品「ベニヤの力みそ」と「ベニヤしょうゆ」

「ベニヤのちからみそ」で知られる「株式会社紅谷醸造場」が、2023年11月に開催された第64回全国味噌鑑評会で、全国味噌工業協同組合連合会（以下、全味工連、781企業加盟）会長賞を受賞した。「品質本位で安心していただける伝統の味を継承し、山形の食文化を支えていきたい」と語る佐藤誠司代表取締役を山形市相生町の本社に訪ねた。

「私たちの暮らしに欠くことのできない味噌・醤油を長年にわたってつくり続けています。」

佐藤氏 はじめに当家の歴史について申しますと、現在の真室川町及位の関守の家に生まれた佐藤利兵衛が、志を抱いて山形城下町に出て来て、当時四日町と呼ばれていた羽州街道沿いの現在地で商売を営んだの

清池に天童工場を建設し、主力工場として現在に至っています。

— 全国味噌鑑評会で全味工連会長賞を受賞されました。

が始まりと聞いております。呉服、紅花、葉などを商ったことを示す看板が残っております。安政4年（1857）には、佐藤利兵衛、三浦屋権四郎、吉野家吉兵衛の連名で、故郷の真室川町の正願寺に、商いの繁栄を願い大般若経を奉納しております。

三浦屋は山形城下を代表する紅花商人で明治期以降は銀行経営に携わり、吉野家は薬種問屋を営む豪商でした。三家は同じ町内で店を構え、地場商人の意気を示そうと義兄弟の契りを結んでいたと伝えられています。三浦、渡辺両家は山形藩水野家の御用達に、当方も苗字帯刀御免を許されました。

味噌・醤油醸造業は、利兵衛の後を継いだ庄兵衛が始めました。大般若経奉納の3年後です。以来、明治、大正、昭和と激動の時代にあつて商いを守り続けました。終戦後には、亀甲マークと屋号の「紅谷」を組み合わせた商標を一台のダイハツ三輪車に塗装し、新たな時代へ乗り出しました。昭和29年に株式会社を改組し、同44年に品質向上と安定供給を目的に、国道13号沿いの天童市

— 全国味噌鑑評会で全味工連会長賞を受賞されました。

佐藤氏 鑑評会は製品の品質保持に関する試験、市販品の調査分析などを行なっている中央味噌研究所が毎年秋に実施しています。2022年には「蔵王雪国 甘口」が農林水産大臣官房長賞を受賞しました。昨年受賞した「蔵王花笠 吟醸 赤」は、県産大豆リユウホウと庄内産米を原料に芳醇な発酵香、深みのある味が評価されました。味噌は時間の経過と温度の影響によって色や変化していきます。発酵管理責任者の村岡琢磨工場長が新聞取材に「寡黙に味噌と向き合う私たち蔵人にとって、大きな喜びと自信になる」と答えておりましたが、猛暑で温度管理が難しい中、審査会の期日に向けて狙い通り絶妙な色合い、味に仕上げてくれました。職人芸だと感じます。

なお、品質本位で安心していただける商品づくりを目指し、品評会へ積極的に参加しています。古い賞状の中には大正2年の「山形県醸造品評会」や同6年の「第3回奥羽聯合清酒醤油品評会」で上位入賞したことを祝するものがあります。

— 商品づくり等で心がけているこ



佐藤家に収蔵されている「多万里（たまり）」＝中央＝「菜種」などの古い看板と慶応年間の暦版木＝写真左下＝。佐藤代表取締役が紹介



山形市相生町（旧四日町）の本社

**株式会社 紅谷醸造場**

代表取締役 佐藤誠司  
〒990-0055 山形市相生町 8 番16号

TEL 023 (622) 8011  
FAX 023 (622) 8026

とについてうかがいます。

佐藤氏 「変えるとお客様から叱りを受ける」という独特の世界でもあります。その土地で養われてきた味は、長年、お付き合いいただいたお客様の心と体に染みわたっているのです。私たちは常にそのことを意識せざるを得ません。特別なものを作って「美味しいでしょう」と勧めてもなかなか賛同は得られないのです。また、微生物の力でつくり出される発酵食品であり、コントロールが

難しく、常に謙虚さが求められています。私がときどき思い出している行動指針に役立っている元九州大学農学部教授、本江元吉氏の歌があります。「これやこのちさき生きものありてこそこの世は常に栄えきける」というものです。

小さい生き物とはここでは微生物たちのことですが、子供たち、縁の下で踏ん張ってくれている働き手、飲食業のお得意先様、原料となってくれる動植物、それらへと視線と気

持ちがやわらかく広がっていく良い歌です。世界の安定があり、相手があつて、ようやく自分たちの職種や生活が成立している、そんな立ち位置を思い出させてくれます。

気候・風土・原料の配合や製法により全国ではさまざまな醤油、味噌がつくられています。糀（こうじ）を専門でつくる工房も含めて全国で1000以上の業者がいると言われています。当社も山形地域が中心です

が、県外に住む山形出身の方などから「取り寄せ」をいただいております。ありがたいことです。

基礎調味料である味噌・醤油は、その「地」域に養われた「味」でありますから、自ずと「地味」に頑張りなければいけません。これからも歴史と味を継承しながら商品づくりを続けて、代を超えてご愛顧いただいている方々を大切に、山形の食文化を支えていきたいと思っております。