

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語

# 鳴門やけん



## 蔵のおはなし。

200年以上続く酒蔵を  
さらに100年続けるために  
**本家松浦酒造**

創業200年の味を変えない  
伝統を守る蔵  
**福寿醤油**

みその未来を見据えた  
新しい蔵づくり  
**井上味噌醤油**

見て、学んで、味わえる蔵めぐり  
**ショップ情報**



vol  
**11**

### おかげさま。

鳴門には、  
やりがいと誇りを持ちながら  
蔵に情熱を注ぐ人々がいます。  
今回も、たくさんの方へ  
ご協力いただきました。



※内容は取材日(2025年2月)時点のものです。



Free  
0円

企画・編集／「鳴門やけん」編集委員会  
発行／2025年3月 印刷／2025年3月  
鳴門市企画総務部秘書広報課  
徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170  
電話 088-684-1118

制作／株式会社鳴門広告社 写真／小川直樹

バックナンバー





二百年以上続く酒蔵を  
さらに百年続けるために、  
人が集まる蔵にする。

酒蔵見学の  
ご案内も  
しています

楽しめる  
場づくりを大切に  
しています

お気軽に  
お立ち寄り  
ください

長年蔵を支えてくれた  
この町の役に立ちたい。

撫養街道(むやかいどう)を西へ進むと、歴史を感じさせる美しい酒蔵がたずねられます。今年、鳴門には珍しく大雪が降り積もった日、その酒蔵を舞台にした特別なイベントが開催されました。酒類だけでなく、フードや雑貨のブースも並び、お酒を飲まない方や家族連れまで幅広く楽しまれている様子が訪れるだけで心が温まります。

なぜ、二百年以上の歴史を持つ老舗の酒蔵でこのような催しが行われているのか。その理由を、十代目蔵元松浦素子さんに伺いました。彼女が蔵を継いだのは、兄である先代社長が退任することになった時。もともと一般企業に勤めており、お酒も得意ではなかった松浦さん。しかし、「当時の社長だった兄に勧められた『山廃(やまはい)の酒』と『カツオのたたき』を口にしたとき、その変化したおいしさに驚いたんです。まさに『マリアーージュ(最高の組み合わせ)』とはこのことだと！この感動を多くの人に伝えたいと思いました」と振り返ります。これが、「立ち飲みスタイルのイベント『たちきゅう』を始めるきっかけにも

なったそうです。

「二百年も続く酒蔵は、それだけ多くの方に支えられてきた証。さらに三百年へと歴史を繋ぐためには何ができるのかを考えました」と語る松浦さん。より多くの人が訪れる酒蔵となれば、地域にも経済的な波及効果が生まれる。そんな思いから、母屋の一角を改装し、小さな直売所をオープン。当初は来客も少なかったため、より多くの人に知ってもらうための取り組みを続けました。「ここに来れば『鳴門鯛』の全種類をテイスティングできる」という体験型の





つねに  
新しい仕掛けを  
考えています

普通の飲食店には置いてないような珍しいお酒も並んでいます。



じゃんけんゲームで盛り上がる蔵を利用したイベント会場



男女関係なく  
「和醸良酒」で  
頑張ります



酒造りでは  
私がいちばんの  
新米です



1.酒母(しゅぼ)\*の入ったタンクをゆっくりとかき混ぜます。2.暖かい「室(むろ)」で二人向き合って寝こうじをかき混ぜる様子は、まるで大事なお客さんをマッサージでもっているようです。  
3.サンプリングしたお酒の成分を調べて、しぼり時を決めています。  
※蒸し米、こうじ、酵母、水、乳酸などを材料にした日本酒を作る上で土台になる液体

ホテルの飲食マネージャーを務めていた若林文与さんが直売所の店長として加わったことで、酒蔵はさらに進化を遂げます。限られたスペースを有効活用するため、歴史ある蔵の一部を社員総出で整理し、梁や空調を改修。伝統的空間に新たな息吹を吹き込みました。

### 鳴門の酒を世界へ。

みを込めて呼ばれる姿が、その温かな関係性を物語っています。



店長のアイデアにより、グラフィックデザインに染められた藍染めのれんも新調。呑み処と直売所の間仕切りとして機能するだけでなく、蔵見学の話題のひとつにもなっています。年間4回開催される大規模イベントの企画も、若林店長の発案によるもの。毎年11月の蔵開きは、大谷焼窯まつりと同日に行われ、2日で5、600人もの来場者が訪れるまでに成長しました。

「お酒を飲まない方やお子さんにも楽しんでもらえる酒蔵にしたいんです」と松浦さんは語ります。「店長がいつも新しい企画を考えてくれて、お客様に喜んでもらうことが大好きなんですよ」と、嬉しそうな笑顔を見せました。訪れるたびに新しい発見があるようにと、イベントのテーマも毎回変えているのだそう。



サービスは、現在の「ナルトタイの店」へと受け継がれています。

### 和醸良酒の酒造りを目指して。

「鳴門鯛」は、明治19(1886)年に、徳島県令(知事)酒井明氏と五代目松浦九平が鳴門海峡を眺めながら、激流を力強く泳ぐ美しい鯛のようにと、命名されました。酒造りに欠かせない米は、香川県との県境に広がる阿讃山脈の、日当たりと水はけの良い斜面で育つ最高品質の山田錦を使用しています。

三年前。社長業に取り組み中で、机上の理論だけでは蔵の未来を築けないと痛感したと言います。そんな時、ベテラン杜氏(酒造りのリーダー)が退職することになり、自ら杜氏となる決意を固めました。「酒造りはチームワークが命。和醸良酒(わじょうりょう)しつという言葉があるように、醸造に携わる人々の和が良き酒を生むのです」

自身は酒造りの専門家ではありませんが、チームを大切に、誰もが意見を交わせる環境を作ることならできると。その思いで蔵を率いてきました。「なんでも話せる環境づくりを大切にしています」という通り、蔵人たちから「素子さん、素子さん」と親し



1



2

1.江戸時代から続く蔵への入り口。  
2.压榨の工程。もろみを包んだ布から一滴一滴、醤油がゆっくりとにじみ出てきます。



発酵していく醤油と対話しながらの仕込み工程。かき混ぜるタイミングや時間は職人の勘で決まります。



鳴門の蔵の味をつくり、守り、広めていきます！

受け継いできた技を  
あとの世代に  
しっかりと手渡したい

濃口、淡口  
お料理での使い方など  
なんでも  
聞いてください

# 創業二百年の 味を変えない 伝統を守る蔵。

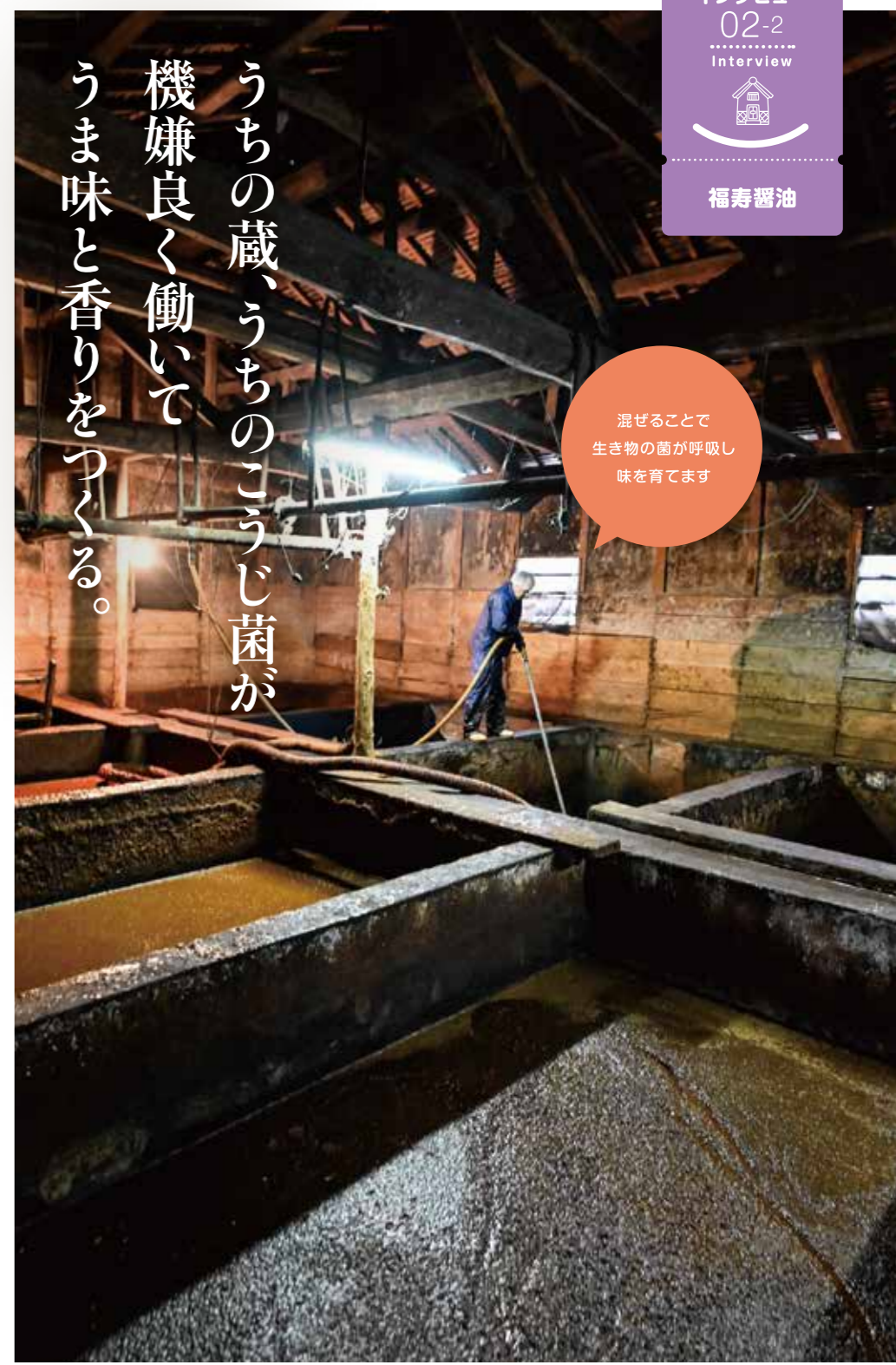
ゆっくりと育てる  
手間と愛情をこめて  
たると対話しながら。

黒い板塀に瓦屋根の蔵が立ち並ぶ福寿醤油。創業は文政9（1826）年の江戸時代、来年で二百年を迎え、百年以上使っているという大きな杉のたもも並びます。年月の長さもさることながら、もっと驚くのは、創業以来伝わる、昔ながらの醤油づくりを今も守り続けているということでした。大量生産とスピード優先のものづくりの世界で、なかなかできることではありません。

毎日の食卓に当たり前のようにある醤油。日本の和食に欠かせない調味料、醤油。その醤油は何を原料に、どんな風につくられているのか。すぐに答えられる人はそう多くはないようです。九代目である松浦巨修（のぶまさ）さんに、伝統的な製法を教えてくださいました。

福寿醤油の原料は、国産の大豆、小麦、塩。まず（製掬（せいきく）という作業。蒸して煮た大豆と、いり砕いた小麦に、こうじ菌（一種こうじ）を加えます。これを温度25〜32度、湿度70%を保つこうじ室（むろ）に入れ、手でかき混ぜる作業を3日間続ける

と、醤油こうじができあがります。次の（仕込み）では、醤油こうじに食塩水を混入し、木だるや発酵タンクに仕込みます。これをもろみと呼びます。權入れ（かいいれ）という、長い柄杓（えしやく）でかき混ぜて空気を送り込む作業を定期的に行います。この仕込みに福寿醤油では1年以上の長い時間をかけ、もろみを熟成させます。その後（压榨）です。槽（ふね）という木の大きな箱に1層四方のろ布を広げ、もろみを敷き詰め、その上に布をかぶせます。この工程を何度も繰り返し、ろ布を300枚以上



混ぜることで  
生き物の菌が呼吸し  
味を育てます

うちの蔵、うちのこうじ菌が  
機嫌良く働いて  
うま味と香りをつくる。

夏場は週に1、2回、冬場は2週間に1回と、季節や気温によって様子を見、発酵タンクやたるに空気を送り込みます。



2階に近い仕込みのたる。使い込まれた木の表情が  
伝統を物語ります。



蔵の前に置かれた大谷焼のかめ。かつては各家庭が  
このかめで買いにきていたそうです。

せて上機嫌にしてあげる。どれ  
くらい混ぜると喜ぶのか、それ  
は職人の勘です。そんな作業を  
繰り返し、ここで1年を過ごし  
ます」と語ります。まるで、人  
と対話するように、ゆっくりお  
いしい醤油になれと、愛情を込  
めて育てていることが伝わっ  
てきます。

福寿でなければ  
そう言ってくれる人を  
増やしていきたい。

松浦巨修さんは大学を卒業  
し、県外で就職。大阪や東京で約  
10年間働き、鳴門に戻ってきたの  
は15年前、30歳のときでした。

「家を継ぐことは意識はして  
いませんが、反発心もあり、違  
う世界を経験したいと思ってい  
ました。親も一度、外を見てき  
たらと言ってくれて。不動産や  
人材派遣会社で営業職を経験  
し、結婚、子育てなどの要素が重  
なり帰郷しました。醤油づくり  
のことは、それまでほとんど知  
りませんでしたが、一から勉強で  
す。父親はサ・職人というタイ  
プ。喋るのが苦手で技一筋。帰っ  
たときは「おまえの好きにやれ  
できることをやれ」と。じゃあ、  
これまでの経験を生かそうと、  
営業と広報に力を入れることに

しました」

一般的な醤油は発酵に4、  
5カ月、そこを福寿は一番短い  
商品でも1年2カ月かける。大  
手メーカーとは味も香りも違  
うと自負していますが、見た目  
は同じ黒い液体です。スパー  
でずらりと並んだ醤油の銘柄。  
そこで、いかに福寿を選んでも  
らえるか。

「第一は、味を変えないこと  
です。時代はすごいスピードで  
変わっていきませんが、変わって  
いけないものがある。それがう  
ちの醤油。長い年月を経たうち  
の蔵、うちのこうじ菌が働き、  
うま味と香りをつくる。大量生  
産ではこの味は出せないとい  
う自信、商品力です」と胸を張り  
ます。

そして、地元のお客さんを大  
事にする、さらに力を入れ  
ていきたいのは、蔵の見学です。  
「手間ひまをかけて仕込む  
醤油づくりを見てもらえば、イ  
ンパクトが強い。味も値段にも  
納得してもらえらると思います。  
「うちは福寿に決めている」と  
お客さんがよそで言ってくれ  
る。私たちがどれだけ言葉を  
重ねるより、強い言葉だと思っ  
ています」

松浦巨修さんは日本醤油協  
会から任命を受け、「食育」推  
進の一環として、主に小学校に

出向き、「しょうゆもの知り博  
士」として出前授業の活動も  
行っています。香りの体験や、菌  
類の観察、もろみの味見。子ど  
もたちはさまざまな体験を通  
して、伝統製法での味、鳴門の  
蔵の味を学んでいます。



1.タンクからゴムホースを経ての昔ながらの瓶詰め機も現役。  
2.醤油づくりの工程や古い写真も飾られた店内。見学後に試飲もできます。

一升瓶を回収しリサイクル。地元のお客さんが積極的に持ち込んでくれるそう。  
地球環境にやさしい醤油づくりが行われています。



子どもだけでなく、  
地元の大人もぜひ、  
見学に来てください!





# みその未来を 見据えた 新しい蔵づくり。

昔ながらの蔵を  
今に再現する  
それが私の使命  
でした



一つひとつ、  
手づくりの工程を経て  
たるに仕込みます



1.米こうじ、炊き上げた大豆と塩を混ぜ合わせ、木のたるへ。長いものでは5年、ゆっくりと発酵させていきます。  
2.修理をしながら長く使い継がれていく。 3.瓦屋根、木造白壁の新しい蔵。堂々とした風格です。



醸造や建築の専門家も訪れることから、蔵には土壁の原料などのサンプルも置かれています。

## 鳴門の空気の中での 自然な発酵環境を 再現したい。

澄みわたった空気の中に、みその香り(こうじ)が満ちている。井上味噌醤油の蔵に入ったとき、そんな印象を受けました。単にみその匂いがあるのではなく、蔵全体の環境が、清らかといえいいでしょうか。

2023年、待望の新しい蔵が完成しました。30年前、阪神淡路大震災で半分が被災。一般的な建材で建てた蔵で営業を再開しましたが、なにか物足りない。7代目を継いだ井上雅史さんはそう感じたかと振り返ります。

「父親も同じでした。発酵を助ける菌、微生物の働きに違和感があると。私は幼少の頃、蔵が遊び場でした。昔の蔵の空気感、みその香りの記憶は、私のものづくりの道しるべでもあります。鳴門の空気、季節を取り入れた、自然な発酵環境の蔵を再現する。それが私の使命だと強く思いました」

新しい蔵といっても、最新の機器を整備するわけではなく、その反対です。創業当時のように、木と土壁づくり、空調設備も全くない醸造蔵。今の時代にそれを再現することがいかに難しいか、井上さんは痛感します。

「蔵をつくる材料の調達、それを使いこなす腕のいい職人さんが危機的に減っていることを知りました。棟梁は一般の住宅ではなく寺や神社を手掛ける、鳴門市の宮大工さんをお願いしました。壁を塗る左官は、呼吸する壁とも呼ばれる漆喰(しっくい)仕上げの技術を持つ徳島県板野町の職人にご縁をいただくことができました」

たるをつくる職人探しには苦戦したそうです。いても、近いうちに廃業するかもしれない。それでは困る。そんな中、徳島県阿南市の若い製たる職人との出会いがありました。ただ、ご飯を入れるお櫃(おひつ)では有名な賞を受賞していますが、大きな仕込だるは経験がない。井上さんは「5年待つからつくれるようになってほしい」と伝えました。4年後、全国各地で勉強したその職人が「つくらせてください」と訪れ、新しいたると古いたるの修繕も任せることになりました。

「徳島は古き良きものが現役にある、言わば周回遅れのトッランナー。そのおかげで昔ながらの蔵を建てるのが叶いました。酒蔵を営んでいた大先



もろぶたと呼ばれる木箱で、米一粒一粒と種菌をていねいに手で混ぜ合わせ、こうじ菌を育てていきます。



手仕事は  
経験の積み重ねが  
大切です



木のたるに石の重し  
すべてが  
自然界のものです

海外のシエラも注目  
みその新しい食べ方  
楽しみかたを発信する。

微生物が働きやすい環境を整える。そこから、鳴門の気候風土を反映した、その年のみそができあがります。

輩に見てもらおうと、井上くん、普通やなぐと言われました。それがものすごくうれしくてね。昔ながらの蔵、伝統的なみそづくりができる、あたりまえの蔵が再現できた、肩の荷が下りました」

訪れたのは真冬。中は外気の寒さを感じず、夏はひんやりと涼しいそう。みその中で働く微生物は、高温低温になりすぎると傷ついたり活動がなくなったり。一定の室温を保つ蔵が菌を守ります。

道具や製法、  
完成されたものが  
今に伝わり、  
守っています



伝統的な、  
もろぶたこうじの  
製法を守り、  
あとはたると蔵に  
まかせろ。

今年で創業150年を迎える井上味噌醤油。製法は創業以来の手仕事によるみそづくりを受け継いでいます。みその原料は、国産の米、大豆、塩。特筆すべきは「もろぶた」という木箱を使い、蒸した米にこうじ菌を

宿し、手作業で菌の生育する「もろぶたこうじ」という工程です。約40時間、温度湿度の管理された部屋で、徹夜をしながらこうじ菌に寄り添い、こうじ菌の力を借りて醗酵の原動力となる良質の酵素を生み出します。そこに煮た大豆と塩を合わせ、「木だる仕込み」へ。150年を経た杉だるも現役で、木のたるならではのうま味や香りを醸しだします。

「人が関わるのはこの仕込みまで。後は鳴門の気候風土に任

せませす。そういう意味でも環境づくりはとても重要なんです。商品にもよりますが、1年、長いものでは5年以上、発酵、熟成を経てたるの中でゆつくりとみそになっていきます」

井上さんは大学で工業デザインを学び、今では流行のバーチャルリアリティの研究をしていたそうです。その正反対のリアルな世界を見るために、文明の利器が少ないモンゴルに留学していたという経歴をもちます。

「自然に添ったモンゴルの暮らしを見れば見るほど、考えさせられるものがありました。そして気づいたのです。自分の実家が自然循環の中で、人の技術を添わせて、自然と共に生活することを実践していたことに。土着の文化に価値があることに気づけたのはモンゴルに行ったおかげかな。帰国して、みそ屋をやります」と

蔵にとって不可欠なのは今も昔も地元のお客さま。量り売りで、容器を持参してくる人も多い。「でもね、井上さんところはちよつと高い」と言われることも。

「さあ、お値打ちをどう楽しんでもらうか。手仕事ゆえに少量生産で、品質もゆずれないし、次世代にもつなげたい。そして何よりこの鳴門の風土の

恵みを世界中に伝えたい。そんなことを考えた時に県外、海外にうって出て、違う角度からの楽しみ方も地元を持ち帰りたいと思えました。おかげさまで国内外の有名なレストランでも使ってもらえるようになって、フランスのシエラにかかると、みそのものとワインのマリアージュ（素晴らしい組み合わせのこと）を海外の有名ブランドやファッションショーの食事会で提案したいと。他にも、ジビエ料理やスイーツなどの隠し味、それから本丸となる伝統的和食の調味料の役割。またアカデミックな分野では歴史背景や日本の伝統技術など、鳴門の地のもは世界中でも楽しんでいただけるようになりました」

毎日の一杯のおみそ汁の中にぎゅつと詰まった、受け継がれてきた技やつくり手の思い。そして、新しい蔵から生まれていく、みその可能性。みその未来を見据えた、井上さんたちのチャレンジは七代にわたり今も続いています。

どのみそも量り売りで買うことができます。甘み、うま味、コクなど、みその特徴や使い方、料理レシピなども教えてくれます。





5



6

5.宮大工、左官職人による、伝統的な技術での蔵を再現。  
6.みその特徴、おいしい食べ方など、気軽におたずねください。

## 井上味噌醤油

新しい蔵からの発信  
みそのさらなる魅力を知る

瓦屋根に土佐漆喰の白壁、太い梁や柱の木組み。2023年に再建された蔵は建物自体も見どころのひとつ。加熱殺菌処理を施さない生みそは、酵母が生きていて風味の高いことが特徴です。たるに入ったみそはヘラですくい取り、すべて量り売り。少量でいろいろな味を楽しむこともできます。さまざまなみそ汁や、酢みそ、鍋など、みそを使った料理もレシピ集で提案。蔵の見学（要予約・所要時間約40分）は、伝統的な醤油づくりを見学、体験した後、商品の試飲もできます。

好きなみそ300g箱入り1個付・生みその食べ比べもあり・所要時間約90分）も受け付けています。

〒772-0013  
徳島県鳴門市撫養町岡崎字二等道路西113番地  
電話 / 088-686-3251  
営業時間 / 9:00~19:00  
定休日 / 不定休  
駐車場 / 普通車…約10台  
ホームページ / <https://tokiwamiso.com>



3



4

3.来年で創業200年。長い歴史を物語る蔵の風情も楽しめます。  
4.一升瓶から少量サイズまで、多彩な加工品もラインナップ。

## 福寿醤油

創業200年の蔵の風情と  
昔ながらの技法を見学

徳島県内でもわずかになってしまった、原料から醤油を製造する、福寿醤油。じつくり1年以上の時間を費やし醸成させているので、大豆・小麦の風味が高く、かつすっきりとした味が楽しめます。1年仕込み、2年仕込みなどの濃口から、料理にかかせない淡口、また、ほん酢やめんつゆ、だし醤油、すだち醤油、ドレッシングなど、加工品のラインナップも充実しています。蔵の見学（要予約・所要時間約40分）では、伝統的な醤油づくりを見学、体験した後、商品の試飲もできます。

〒779-0303  
徳島県鳴門市大麻町池谷字大石8番地  
電話 / 088-689-1008  
営業時間 / 8:30~17:00  
定休日 / 日曜日、祝日  
駐車場 / 普通車…約15台  
ホームページ / <https://www.fukujyu1826.com>



1



2

1.蔵を利用した直売所コーナーは品ぞろえも豊富。  
2.流通と技術の進歩で全国に「生酒」もお届けできるようになりました。

## 本家松浦酒造

ソムリエみたいな店長の  
お酒の話が楽しい「ナルトタイの店」

広い蔵の中に、呑み処と直売所を併設。切り盛りする陽気な店長が、豊富なお酒の知識で、訪れる人を楽しませてくれます。大吟醸『鳴門鯛』はもちろん、新酒『コウノトリの酒』やフランス人ソムリエから最高賞を頂いた純米原酒など常に25種類以上の日本酒を販売。飲み比べできる三種の鳴門鯛セットは小瓶もあつてお手軽です。冷蔵コーナーには、映画のワンシーンにも登場したアルミ缶入りの『生原酒』など、生酒もそろっています。その他、こうじの入浴剤や店長とおそろいの昔ながらの前掛けも販売しています。ワクワクがいっぱいです。

〒779-0303  
徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地  
電話 / 0120-866-140  
営業時間 / 10:00~18:00  
定休日 / 年始  
駐車場 / 普通車…約30台  
ホームページ / <https://narutotai.jp>



見て、学んで、味わって。  
蔵めぐりで知的好奇心と  
おいしさをお持ち帰り。  
伝統の技と風味を体感しながら、  
ここでしか手に入らない逸品をお買い物。

試飲会など  
イベントも  
開催

各製造工場の  
見学を常時  
受付中

