

300年にわたる伝統の味を復活させ、大和の醤油醸造文化を発信する

株式会社マルト 奈良県磯城郡田原本町

■奈良県最古の醤油蔵「マルト醤油」を再興させる

株式会社マルトが手掛ける「マルト醤油」は、田畑に囲まれた大和の原風景を臨む磯城郡田原本町で1689年に創業された奈良県最古の醤油蔵元である。創業以来、地元で採れた大豆と小麦にこだわった醤油は皇室に献上されるほど高く評価されていたが、戦後の原材料不足から1949年頃に閉業を余儀なくされた。

2011年、18代目当主である同社代表取締役の木村浩幸氏は、330年間守られてきた蔵に眠っていた800点以上の古文書を読み解き、祖父の代で途絶えた醤油づくりの復活に挑戦する。蔵には、古文書のほかにも醸造場や職人の居住棟、江戸時代から引き継いできた道具類が当時のままに残されており、その蔵の中から奇跡的に生き残っている蔵付き菌が発見された。「醤油蔵の再興が地元田原本町の地域振興につながるのではないかと考えた木村代表は、300年にわたる伝統のマルト醤油を復活させるとともに、地域の人々が代々守り継いできた醸造文化や歴史をまるごと感じられる場にするため、蔵を宿泊施設として蘇らせることにした。

■泊まれる蔵「NIPPONIA 田原本 マルト醤油」を開業

2020年8月、同社は「マルト醤油」再興と同時に、奈良県伝統の建築様式「大和棟」をそのまま活かしてリノベーションした泊まれる醤油蔵「NIPPONIA 田原本 マルト醤油」及び大和の伝統料理を提供するレストラン「蔵元料理 マルト醤油」を開業した。

同施設は温かみのあるおもてなしや地域住民との触れ合いが好評で、関東圏からの宿泊客が多くを占めるなど遠方からの訪問が多い。計画当初住民に説明したところ、町外から様々な人が訪れることを不安に思っていた人々も、今では旅行者の

道案内をしたり気軽に話しかけたり自然とサポートしてくれているという。木村代表は「地域の力を感じる。この施設が世代を超えて人と人が繋がり田原本の魅力を高めていく拠点になることを願う」と話す。

■真摯に取り組んだ地域の味で地域活性化をめざす

2022年3月、2年間じっくり丁寧に仕込む天然醸造製法でつくられた“香りの豊かさとおほかな甘さ”を醸す醤油が完成し、「大和一雫^{やまとひとしずく}」として約70年ぶりの販売に至った。昔ながらに地元で栽培される貴重な大豆と小麦のみを使用した「大和一雫」は、醤油をしぼり、火入れ、ろ過もしない生の状態の「生揚げ^{きあげ}」と呼ばれており、一般的にはほとんど流通することがなく醤油蔵併設の直売所だからこその一品となっている。

「マルト醤油は真摯に取り組んだ地域の味。今回の醸造復活により再び地域と人そして醤油が育まれ、より良い関係を醸していければ。地域の農家や事業者と協力して伝統の味を次代につなげつつ、地域の活性化をめざしたい」と木村代表は今後の展望を語る。 (八木陽子、村井 渚)



(左上から時計回りに)「マルト醤油 大和一雫」のラインナップ、醤油蔵元正面、ホテル客室の一例

株式会社マルト

〒636-0243
奈良県磯城郡田原本町伊与戸170
TEL: 0744-32-2064
URL: <https://maruto-shoyu.co.jp>



木村浩幸代表取締役