

1889（明治22年）年の創業以来、木おけ仕込みの伝統を守るしょうゆ・みそ製造の足立醸造（多可町加美区西脇）が、高さ約4.1mの木おけを新調した。県内産の原料を使ったしょうゆの需要が高まっており、加西産の小麦と大豆、赤穂の塩を使って年間1万5千ℓを増産する。18～20日には午前11時から、しょうゆ蔵見学会がある。
（敏蔭潤子）

多可町の足立醸造

木おけで仕込むと、木肌に乳酸菌や酵母が入り込み、味に深みとまろやかさが出るという。同社は2012年に醸造蔵を新築した。高さ4.1m、直径3.8mの吉野杉の木おけ6個などを置き、年間30万ℓのしょうゆを製造する。

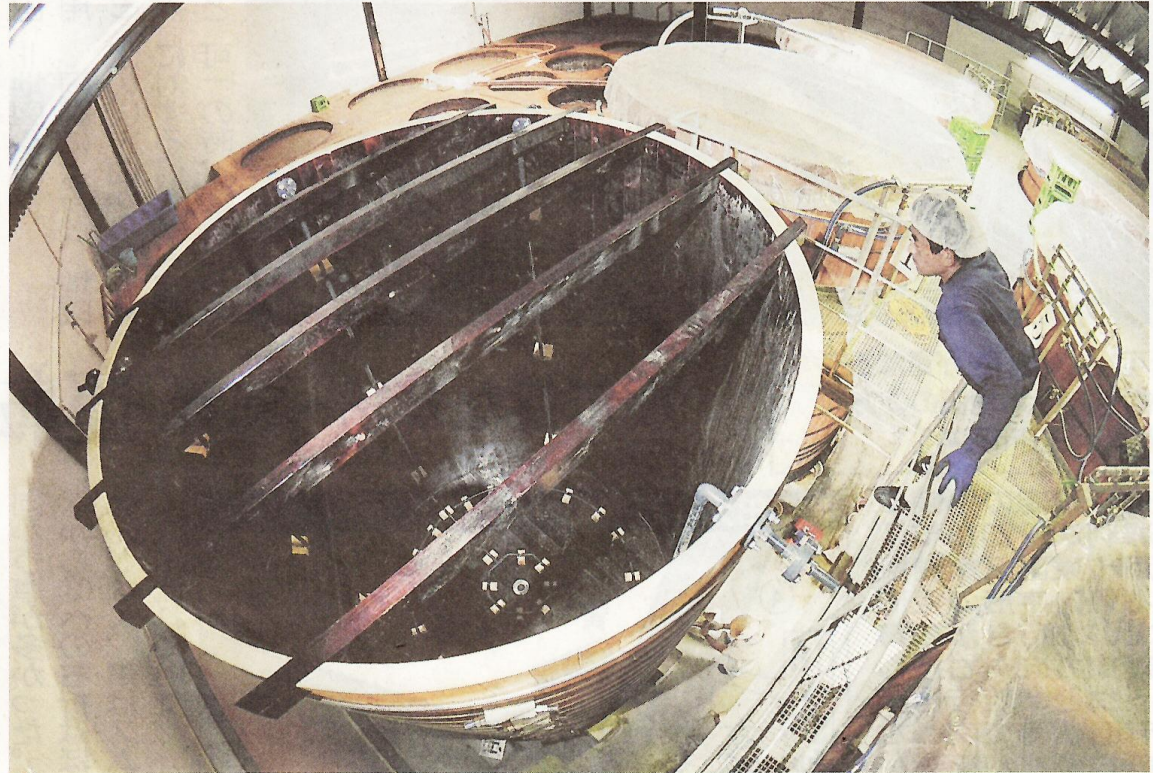
県内産原料のしょうゆは年間7万ℓ製造しているが、県の学校給食で増産の要望があった。コンビニエンスストアの焼きおにぎり、加工業者のつくだ煮などでも、県内産原料の商品を求める消費者が増えたという。

新調した木おけは、杉より強度が高い米国産ヒバで製造。全国の酒造メーカー、ビル、空港などで木製の水槽を造る日本木槽木管（横浜市）が手掛けた。直径2.86mの底板に、高さ4.1mの板84枚（幅11.5cm）を組み合わせ、5日間で仕上げた。

新しいおけでは、8月末ごろにしょうゆを仕込み、2017年冬に出荷を予定する。

足立醸造 ☎0795・35・0031

県内産原料で人気高まり



（左）しょうゆ蔵の内部の様子を撮影。右：多可町加美区西脇（撮影：田中靖浩）

しょうゆ増産へ 木おけ新調