



代表者/代表取締役 竹岡 忠晃 氏

亀岡、佳水の地に竹岡醤油あり!!

～京都府内唯一の長期天然醸造にこだわる竹岡ブランドとは～

【地産地消】、【低塩】、【モーツァルト】の3つのこだわりと【長期天然醸造】によって、醤油醸造140年の歴史と【竹岡ブランド】を守り続けるだけでなく、消費者のニーズを察知して、常に新しい独自の多彩な商品開発に挑戦する竹岡醤油株式会社の竹岡代表取締役にお話を伺った。

竹岡ブランドとは？



当社は、京丹波・亀岡の片田舎にある創業明治3年の小さな醤油醸造の蔵元であり、全国的にも数少なくなってしまった【寒仕込長期天然醸造丸大豆醤油】の醸造元としては、府内唯一の企業となってしまいました。当社のこだわりは、【地元京丹波産】の黒大豆、白大豆、小麦、そして元塩には海水汚染の少ない【南半球オーストラリア産】天日塩と【沖縄県産】の海塩(自然塩)を使用した本格醸造醤油です。市販されている醤油は5ヵ月から長くても1年までの醸造期間ですが、当社では2～3年寝かせて自然発酵に任せた長期天然醸造で丹精込めて醸造し、さらにクラシック音楽の最高峰【モーツァルト】を醤油諸味の微生物、酵母菌に聴かせて活性化による発酵を促すなど、大手メーカーの速醸造方法とは一線を画した独自の醸造方法に取り組んでいます。

①地産地消 ～佳水の地、豆の郷丹波産～

古くから丹波は山紫水明の地であり、特に京都市と亀岡市の境界に位置する愛宕山水系の水は全国屈指の名水としてその名を知られ、近畿の穀倉地帯でもあります。特に豆類の育成には最適な土地柄のため全国に知れ渡る豆類のトップブランドを確立しており、当社はこうした絶好の立地条件のもと醤油醸造に励んでいます。

②低塩 ～身体のことを考え、極限まで低くした塩分～

竹岡醤油は、すべての商品に対して、塩分を極限まで下げ、健

康にいい醤油づくりをしており、しっかりとした美味しさを保っています。当社の3つのブランドコンセプトのもとで製造しているからこそ塩分を低くしても味にマイルド感がある健康醤油となっています。



③モーツァルト

日本でここにしかない希少価値のある蔵元とする試みとして、15年以上前からクラシック音楽の最高峰であるモーツァルトをBGMとして醤油蔵内で流しています。これにより酵母菌など微生物を活性化し、より味わい深い醤油の醸造を目指しています。現在、客観的なエビデンスを求め、実際にモーツァルトの曲を聴かせた醤油とそうでない醤油との対比実験をすすめており、1年間寝かした醤油でデータ分析や官能評価による旨味の差異について検証する予定です。



多彩な新商品開発戦略

これまで様々な新商品開発を積極的に手がけてきました。具体的には、須知高校とのコラボ商品「醤油アイス」、京都学園大学・株式会社山田製油とのコラボ商品「ごま醤油」、京都府中小企業技術センターとの協働作品「泡しょうゆ」、蔵まつりの醸造元限定商品「醤油ラスク」、「醤油ドロップ」などがあります。過去の

販売実績としては、当社のモーツァルト醤油のこいくちを使用した「焼きおにぎり」が近畿圏のLAWSONで販売されたほか、7月18日グランドオープンした「道の駅 京丹波 味夢の里」では、泡しょうゆを販売しています。



①泡しょうゆ

京都府中小企業技術センターと共同開発した「泡しょうゆ」は、スプレー式容器から泡状の醤油を噴きつけるもので、ふんわり、まろやかなおしょうゆの香味とコクが引き立ちます。例えば、刺身ならその上に泡しょうゆをそっとのせるだけです。普通の醤油なら上からかけて垂れてしまい醤油の量が多くなってしまいうため、液体よりも泡状の方が少量で風味も良く、結果、減塩効果による高血圧対策になります。



②ごま醤油

ゴマ油の搾りかすを有効活用した新商品開発プロジェクトを京都学園大学バイオ環境学部(亀岡市曾我部町)と株式会社山田製油(京都市)で進め、全国的にも珍しい「ごま醤油」の商品化及び試験販売に挑戦しているところです。この「ごま醤油」は、これまで廃棄されてきた「ゴマ油の搾りかす」を醤油の原料としてリサイクルすることが評価され、平成25年度産業廃棄物3R技術開発・施設整備補助金の採択事業に認定されました。

③たまご醤油

京都府中小企業技術センターと京都女子大学などが産学公連携により、共同研究開発した「たまご醤油」の量産化に向けた実証実験に参加、協力しています。このたまご醤油では、主にかまぼこ等の原料に使用されている卵白液を原料として使用するため、卵白液の用途拡大にもつながり、食資源の有効活用にもなります。また、たまご醤油には旨味成分が多く含まれており、たまご風味も残っているため、たまご料理にうってつけと言えます。

地域経済活性化への取り組み

当社では、「モーツァルトが流れる醤油蔵が見学できる!!」というふれこみで、経営コンサルタントの力も借りながら、「蔵まつり」を企画・開催しており、去年の秋から始めて今年で2回目となります。よく伏見の酒蔵などでは蔵まつりが行われますが、「お醤油屋さん」の蔵まつりというのはなく、珍しさも手伝って大阪豊中・池田、神戸など遠方からの参加もあり、2日間で1200人も来場がありました。イベント内容としては、醤油しぼり体験、醤油豆菓子つかみどり、明治時代から受け継がれてきた蔵の見学、試飲・試食、屋台コーナーのほか、昔ながらの木樽、醤油仕込み道具を

使った記念撮影など大人から子供まで楽しめるような企画となっています。

海外市場に向けて

醤油の国内需要は、家業を継いだ1970年頃が一番のピークで、それ以降は年々減少の一途をたどっており、近年では特に若者の食生活の変化が激しく、イタリアンやフレンチなど欧風化が進み、醤油なしの生活に困らない若者が多くなってきています。また、高齢者の間でも減塩志向が強くなるなど国内市場にもはや活路はないと覚悟しています。結局、将来的にも国内需要の増加は見込めないことから、海外市場に熱い視線を向けています。今のところスタッフ不足もあり、ただちに海外進出とはいきませんが、その最初の第一歩として、7月15日香港市場に向けて500mlの醤油サンプルを出展しました。今後は、社内スタッフの整備を進めながら、アジアでの展示会などへ出展し、いずれ海外市場進出を果たすとともに、国内外に向けて和食の栄養バランスの良さをより積極的にアピールしていきます。



今後の抱負

もともと醤油とは、人間を含む生物の故郷“海”の大切なミネラルをおいしく摂るためにわたしたち日本人の祖先が編み出した万能調味料なのです。にがり(苦汁)を程よく残した自然塩で仕込み、「ミネラル・バランス」の機能性をアップした醤油を販売することにより社会に貢献したいと考えております。少々高価にはなりますが、これからは量より質の時代となり、身体に良いものを大切に消費することが重要になってくると思います。素材に妥協しない、身体の事も考えた醤油を食卓へ届けるという信念のもと、これまで築きあげてきた伝統ノウハウを武器に、現代にあった新商品を今後も生み出していくことが私達の使命であると考え日夜奮闘しております。



Company Data

代表者/代表取締役/竹岡 忠晃
所在地/621-0254
京都府亀岡市本梅町東加舎第ノ上9
設立/明治3年
資本金/1,000万円
従業員/4人
事業内容/長期天然醸造による純国産の醤油醸造

竹岡醤油株式会社



お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 企画連携課 企画・情報担当 TEL:075-315-8635 FAX:075-315-9497 E-mail:kikaku@mtc.pref.kyoto.lg.jp