

3代目 実広 慶雄さん

卵かけご飯にダシ醤油(うまみ)をかけて食べるのがお気に入り

濃口醤油
(1800ml 720円～)

塩味、うま味、甘味、酸味、苦味のバランスが絶妙な三原のおふくろの味。やや甘口。昭和30年代から使用しているというレトロなラベルも素敵！三原市内のスーパーや道の駅みはら神明の里などで販売



02

三原

実広醤油

-JITSUHIRO SHOYU-



杉樽で寝かされた、ほんのり杉の香りがする醤油

手間暇と愛情をかけて昔ながらの手作り醤油

「河内(東広島市)の醤油組合で本醸造した生揚醤油を調合して、甘味などを加えて、85℃まで温度を上げて殺菌。冷めたら、瓶に詰めて出荷して、瓶を回収して…すべて手作業で行っています」。醤油の香りが染み付いた醸造蔵を案内しながら、実広慶雄さんが丁寧に説明してくれる。蔵内で圧倒的な存在感を放つ巨大な杉樽。今でも現役で、杉樽の中には最大2千リットルもの醤油が貯蔵できそう。ほんのり杉の香りがする醤油」と表現する人もいるんだとか。大正5年創業、伝統の醸造法を守って造る実広の醤油は、芳醇な香りと深い味わいが特徴。醤油は濃口、淡口、たまり、うまみの4種類あり、2016年には三原のゆずを使った「ほん酢しょうゆ」も登場した。「本郷は水がおいしい土地。だから醤油もおいしいですね」。醤油を詰めているガラス瓶も実広醤油の特徴の一つ。でも、現在では手軽なペットボトルに変わってしまった。しかし、手間暇と愛情をかけて作るという信念は変わらない。

Miharasse traditional

受け継がれていく。ミハラツト。

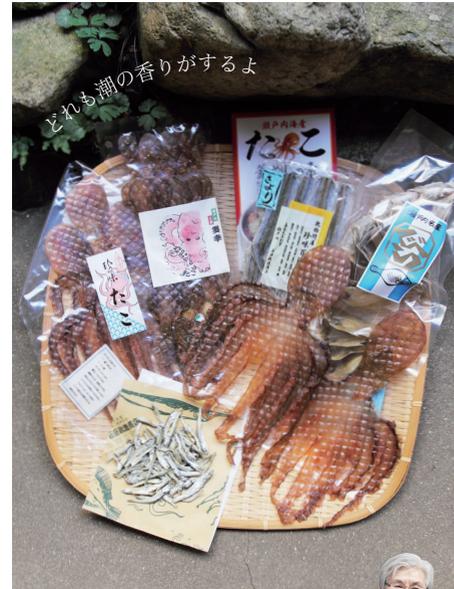
長年にわたり技術や技が受け継がれていく物や人。三原・世羅も例外なく、その流れをくむ物があり、人がいる。物や情報が簡単に手に入ることで、ありがたみが失われつつある現代において、三原・世羅の長閑な大地で大事に育てられている物、そしてそれを守る人たちを紹介します。

01

三原

石田政造商店

-ISHIDA MASAZO SHOP-



どれも潮の香りがするよ



石田 井子さん

楽しいおしゃべりと朗らかな笑顔で迎えてくれる元祖看板娘

煮干いりこ (500g 1620円)、
珍味たこ (1080円)

うま味がギュッと詰まった煮干いりこは同店のみで販売。三原土産として人気の珍味たこはJR三原駅や道の駅みはら神明の里、イオン三原店などでも販売。タコ飯にしても炙って酒の肴にしてもおいしい

日本の食文化を守る！
乾物問屋としての使命

三原駅の北側、歴史深い西国街道沿いに立つ石田政造商店。三原市内に唯一残る乾物問屋で創業は嘉永元年、約170年前にさかのぼる。店名になっている政造さんは5代目にあたり、今は7代目の金造さんが店を受け継ぐ。「乾物問屋というのは、生もの以外、いわゆる乾燥した食品を取り扱う問屋のこと。昔は干物や調味料などを馬車に乗せて、人と交流しながら山間部へ売りに行っていたそうですよ」と教える

てくれたのは奥様の井子さん。物流が発達していない時代、山間部で暮らす人々にとってノリやヒジキ、ワカメといった海産物はどれだけ貴重だっただろう。馬車から車へと運送手段は進化したけど、今も山間部への配達には続いている。「日本食って本当に素晴らしいと思うんです。その日本食を支えているのがイリコやカツオ、昆布、大豆などの乾物。一生やり続けるぞという思いで働いています」と井子さんは優しい口調で熱く語る。乾物問屋を守り続けること、それは日本の食文化を守り続けることでもあった。