



株式会社小川屋味噌店

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その32

江戸末期の創業以来169年。麴造りから金山寺みその醸造、甘酒造りに至るまで、時を超えて宮々と事業継承を行ってきた。伝統を守る一方で、新製品開発への挑戦は今も続く。

今回ご紹介する事業所は創業169年の株式会社小川屋味噌店です。空梅雨が明け、東京オリンピック・パラリンピックまでちょうど3年となった7月24日、東金市にある本社工場を訪ね、諏訪寿一社長にお話を伺いました。

地道な努力で 東金の地から全国区へ

同社は、元号が明治になる20年前の嘉永元年（1848年）、東金の地で



諏訪 寿一代表取締役社長

製麹業を創業したことに始まります。徳川家康が鷹狩りのために建てたといわれる、御殿の表門付近に発祥の地があったことから、「大手屋」と呼ばれていました。昭和20年代、金山寺みその專業醸造を始め、金山寺みその拡販、卸売を千葉県内から東京築地へと広げ、昭和32年有限会社小川屋味噌店を設立、今年で60年目となります。会社組織にしてからは、金山寺みそ、漬物の専門小売店をも開設し、卸売は関東一円に広げました。昭和48年東金市押堀に新工場を建設し移転。新工場建設によって、金山寺みその品質向上を図り、販路を全国にまで広げまし

た。昭和54年には東金市東岩崎に直営新店舗を建設。平成元年、東金市小沼田・東金工業団地内に新工場を建設し移転。省エネ、衛生管理の向上を図り、金山寺みそ以外の新製品開発を進めています。平成9年、株式会社小川屋味噌店へ改組。本社を東金市小沼田へ移転し、現在に至ります。

昭和56年通産大臣表彰、昭和60年優良法人として、平成19年厚生労働大臣表彰をそれぞれ受賞しました。平成28年(株)諏訪商店のグループとなり、「房の駅」11店舗でも販売を始めました。

江戸に広めたのは徳川吉宗

金山寺みそは鎌倉時代、宋の国、鎮江金山寺での修行を終え帰国した僧、心地覚心(法燈国師)が紀州由良(現・和歌山県日高郡由良町)の鷲峰山興国寺の開山となり、その近傍の湯浅(現・



▲小川屋味噌工場外観

和歌山県有田郡湯浅町)に伝えた「金山寺味噌」が起源とする説が有力で、空海(弘法大師)が唐の金山寺から持ち帰ったとする説もあるそうです。江戸に広まったのは、紀州徳川家から徳川吉宗が8代将軍として江戸城に入った際、紀州藩から幕府に献上させてからだと考えられています。また、紀州(和歌山)から船で黒潮に乗って江戸に向かったときに立ち寄った、房州(千葉)の小川屋に製法が伝えられたと考えられているようです。金山寺みそは大阪、静岡、広島、熊本でも食されています。

一説によると、醤油のもととなったのが、この金山寺味噌の上澄み液だった。同時に食事でも炭水化物を控え、糖分も極力とらないようにしたところ、当時80kgあった体重を12kg減量でき、それ以降再発していないとのこと。以来太らないよう食事制限をし、車通勤のため歩かないので、スマホのアプリを使って歩数確認や睡眠時間をチェックして、運動や休養の管理をしているそうです。

社員の皆さまの健康管理については、仕事場では熱中症対策として、いつでも麦茶が飲めるように用意し、お弁当は200円で提供しているそうです。当健保組合の人間ドックやインフルエンザの予防接種は全社員の方にご利用いただいております。当健保組合の保健事業が皆さまの健康管理に役立っているよううれしく思いました。今後は、車通勤の方が多いとのことなので、10月11月に行われますウォーキング事業にもぜひご参加いただきたいと思います。

◆ ◆ ◆
お忙しい中、諏訪社長には長時間にわたる取材にご協力いただき、誠にありがとうございます。

今後も創業以来育んでこられた味を守りながら、新製品開発を進めていただけることと思います。貴社のますますのご発展をご祈念申し上げます。

いられています。

コラボで新製品を開発

材料にはとことんこだわり、おいしい金山寺みそができるのであれば、産地にこだわらず、品質の良い原料を手して製造しています。大切にしているのが手作り感。味わい豊かにするために、研究・開発担当をはじめとするスタッフが、味覚を鍛錬し、根気よく試作を繰り返しています。金山寺みそを長年守り育んできた先代社長には、相談役として月1回来社して、製品の味の確認や新製品の試食をしていただ

いて、意見を伺っているそうです。新製品として諏訪商店とコラボした「もろみらつきょう」、「ちびきゅうり」、「甘酒寒天」、「クジラの佃煮金山寺づけ」、たまりで造った「みそのしずく」、また房の駅農場とコラボした「イチゴ味・ブルーベリー味の甘酒」等があります。甘酒造りの設備はなかったため、製品にするには苦労したそうです。

社員は自社製品に愛着があり、色々な食べ方を試して知っており、そのノウハウをレシピ本にして金山寺みその食べ方を多くの人に知ってもらおうことを考えています。例えば調味料として

鮮魚の金山寺みそ漬



黒米あまさけ あまさけ

(株)小川屋味噌店の
いろいろな製品



金山寺みそ&調味味噌

■ 株式会社小川屋味噌店のホームページ
URL <http://www.kinzanji.jp/>

豚肉や野菜を炒めたり、田楽にしたり、納豆に醤油代わりに入れる(これは実際にミニパックにして納豆業者に納品しています)、肉や魚を金山寺みそに漬ける(これは製品にもなっています)、などです。

スマホアプリで健康管理

諏訪社長の健康管理・維持について伺ったところ、13~14年前に何度も尿管結石にかかったことがあり、医師に太り過ぎと指摘され水泳を勧められたので、スポーツセンターに入会し、2カ月間昼休みに泳ぎに通ったとのこと

現在、日本全国各地で販売されていますが、アメリカ、シンガポール、香港でも販売

売網を広げるため、食品安全管理を適合せ、国際基準の HACCP (ハザード = Hazard Analysis and Critical Control Point) 認証を目指しています。先日諏訪社長が訪れたアメリカのポートランド市では日本酒造りをしていいますが、金山寺みそはまだ普及していないので、将来的にはここに工場が作れたらと思ったそうです。



▲直営店外観