

モノ、ヒト シゴト

TOYOKAWA PRODUCE

豊川市が誇るモノづくりと、それに携わるヒト
を紹介します。

伝統の味を食卓へ

VOL.
28

イチビキ株式会社
第1工場長・伴野 太紀さん

伝統を守るみそ作り

みそ・しょうゆなどを製造・販売するイチビキ。中でも東海地方で赤みそとして親しまれている豆みその出荷量は全国1位を誇る。第1工場では日本に現存する木製のみそ仕込み桶として最大の桶「丈三桶」を使って豆みそを製造。工場を統括する伴野さんは「安定した品質でおいしく、低コストを実現した木桶での製法を大事にしている」と話す。

多くの人に変わらぬ味を

江戸時代に醸造業を創業。当時は手作業だったみその製法にいち早く機械を導入し、現在の製法の基盤を作った。さらに明治44年、高さ約3・9メートル、容量約50トにもなる巨大な仕込み桶「丈三桶」を作り、均一な品質のみそを大量に作ることを可能にした。イチビキでは豆みそのもととなる豆こうじ作りこだわっている。豆こうじは、蒸した大豆をつぶして丸めたみそ玉に種こうじ菌を付け、3日かけて作られ

る。この間、こまめに温度管理をしたり、まんべんなく空気に触れるようかき混ぜたりして、みそ玉に菌が均一に付くようにする。長年蓄積された知識と経験から作られたマニュアルをもとに機械で管理をしているが、最終的に人が見て、触り、味やにおいを確認して出来上がりを判断する。塩と水を混ぜた後、丈三桶に仕込み、長いもので約2年熟成させ、深い味わいの豆みそが出来る。いつも変わらない味を期待するファンも多く、「百年の歴史を持つ伝統の桶で、多くの人に喜ばれる豆みそを作り続けたい」と伴野さんはいふ。

伝統の味を世界へ

日本の食卓に欠かせないみそ。定番商品の品質管理に加え、ニーズに合わせたみそ加工品の製造にも積極的に取り組んでいる。今後は「海外にも伝統の味を届けていきたい」と語る伴野さん。今も昔も変わらない伝統の味にこだわり、人を笑顔にする製品を生み出し続けていく。

イチビキ株式会社

第1工場：御油町美世賜
210

1772年創業、みそ・しょうゆなど調味料や加工食品を製造・販売。第1工場ではみそ・みそ加工品、甘酒を製造し、日本最大の木桶でみその仕込みが行われている。



1



2



3

1 蒸した大豆を丸めたみそ玉に種こうじ菌を付け、豆こうじを作る装置
2 第1工場の丈三桶。一般的な桶の約10倍の容量を持つ3 イチビキの歴史を紹介する展示スペース