

江戸からの伝統 に想いを込めて

長野市 ^{かわはら きよたか} 河原 清隆さん

伝えよう
人に
良いこと **信州
の食**



創業1848年、株式会社三原屋の6代目
当主で代表取締役社長。学生時代は工業
化学を専攻。大手企業で食品や医薬品の
研究開発を経験したのち家業を嗣ぐ。

実家の「仕込みそ」や「桶火入れ醤油」には、無限の可能性
がある。企業で食品や医薬品の研究開発をしていた時に気づき
ました。「みそで花粉症や食物アレルギーの予防ができれば」
「防災備蓄品として役立つことができれば」・・・そのような
想いを胸に秘めて家業を継ぐ決心をしました。

清潔になり過ぎたことで起きた問題「衛生仮説」

1990年代初め頃でした。生活環境が清潔になるとアレルギー
疾患が増えるだろうという「衛生仮説」を知りました。当
時の研究者たちは住環境に原因があると考えていたようです
が、私は食の影響のほうが遙かに大きいと思ったのです。電子
レンジが普及して冷蔵庫は大型化、宇宙食のように無菌的な環
境で生産される加工食品が広く出回るようになった頃から、何
かが変わったように思えたのです。



建物が国有有形文化財に登録
されている三原屋店舗

我が家が一番の「手前みそ」

三原屋の「仕込みそ」の原料は、お米
と大豆と食塩だけ。築百数十年の醸造蔵
に生息する発酵菌が熟成を促します。お
客さまの一番人気は、開封せずに各家庭
で秋を待つだけの仕込みそ。蔵元で熟成
させる味噌よりも個性があり、もちろん
味は家庭ごとに違います。各家庭で生活
をともししている発酵菌が、我が家なら
ではの手前味噌をつくりあげる。それが「一番おいしい」とおっ
しゃるお客様の笑顔に、自然と仲良くしながら上手に暮らしてき
た日本人の歴史と知恵を感じずにはられません。

江戸時代からの伝統を次の世代へ

「桶火入れ」は、開放式の桶や釜で醤油やつゆなどを加熱する三原屋
の伝統製法の総称です。同じ醤油やつゆでも閉じた装置内で加熱処理
したのでは、せっかくの風味が変質してしまいます。レトルト臭が残る装
置殺菌は、健康に良くない可能性が高い・・・というのが私の持論です。

オススメは減塩醤油。江戸時代から受け継がれてきた技術だから、純
粋な美味しさを感じていただくことができるのかもしれませんが。

伝統の味覚を次の世代にも伝えたい。健やかな毎日を過ごしていただ
きたい。三原屋の醤油とつゆには、そのような願いと想いがあります。

「分限相應」の教え

三原屋初代の創業理念。味噌
や醤油は微生物が生産の主役。
人間側の都合を優先させると必
ずどこかに無理が生じる。「分
限相應」の教えは、毎日食べて
も飽きない我が家の家庭料理を
理想とする、三原屋の原点にあ
るのです。



伝統を受け継ぐ職人の技



【編集・発行】食育情報リンクネットながの

<事務局> 関東農政局 長野地域センター 農畜産安全管理チーム 電話026-233-2995

「食育情報リンクネットながの」は、長野県内で食育に関する様々な活動を行っている団体や食育に関心のある方々によるネットワークです。
皆さまからの情報提供や参加ご希望などがございましたら、事務局までお知らせください。