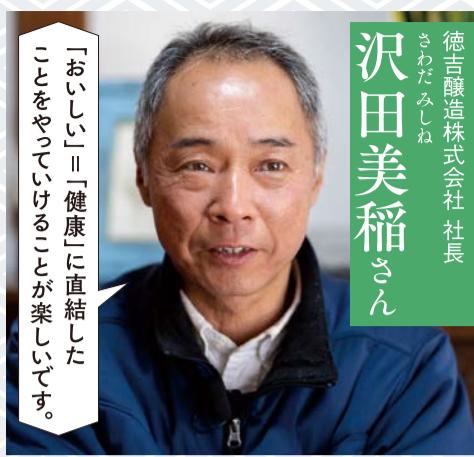


地域情報

徳吉醸造株式会社

大正10年創業。
歴史ある豆みそとたまり醤油の醸造蔵。



澤田美稻さん
徳吉醸造株式会社 社長
さわだみしね

南知多の大井にある、1921(大正10)年創業の歴史ある徳吉醸造さん。今回お話を聞いたのは、大正時代から続く味噌づくりを守りつつ、新しい時代に合わせた意欲的な試みも行なながら情熱をもった味噌づくりをされている、沢田美稻社長。蔵の歴史や味噌の良さ、味噌づくりへの想いなどを聞かせていただきました。

を学びました。

Q その時に学ばれたことは、今のお仕事に何

か繋がっていますか?

例えば同じものを作っていても、それを作

ることが大好きな人がやつたものと、自分

がやつたものは全く違っていて、同じ図面

を見て同じものをつくってのに何でか仕

上がりが全然違うんですね。出来上がり

の寸法や精巧さは同じなんですけど、見た

方が違ったんです。だから、モノづくりをす

るというところにおいては、いかにそれを自

分で落とし込む時に、好きになつて作れる

かどうかというところなんですね。

Q 木樽に入っている菌は、すごく貴重なんだか

うですね。新しい木樽を作ると、それが

歴史のスタートになるんです。ステンレスや

ホーローやF.R.Pタンクなどでキレイに洗っ

て流してしまつたら目に入らないんですけど、おしまいなんですね。

Q 木樽に入っている菌は、すごく貴重なだけ

です。

Q 木樽に入っている菌は、すごく貴重なだけ

ですね。

