



東海道中 老舗の逸品

幾多の旅人の往来と物資の流通があったといわれる東海道。そこには、多くの人が集まり、数々の企業が発展してきた。この歴史深い東海道筋で、伝統の味を守り続ける老舗企業を訪ねた。



三代目・鳥居大資さん

浜松で生まれ育った団塊ジュニア世代には、とりわけ思い出深い、「トリイソース」の瓶ボトル。当時、学校給食で使用されていた懐かしい味で、昼時の教室内には、おのずとソースの香りが充満していたものだ。大正13年から続く浜松生まれの調味料、トリイソース。今なお、相生町（浜松市中区）のどかな小路沿いに居を構え、変わらぬ想いと手法を守りながら、次なる「思い出の味」を追求している。



創業以来、工場や食堂に提供する業務用ソースメーカーとして認知されてきたが、三代目・鳥居大資さんが社長を務める現在は、家庭用ソースメーカーとしての立ち位置へシフト。スーパーやネット販売に力を注ぎ、可能な限り食品添加物を使用しないソース造りを展開している。使用している野菜すべてが純国産。煮汁だけでなく、ペースト状にした野菜をす

ソースを通じて、新たな歴史を紡ぐ 「浜松にトリイあり」への布石

べて投入する。そこに、自家製酢や鹿児島種子島産の粗糖、独自配合のスパイスを加え、手間隙かけた仕込みを施す。抽出は、日本で唯一の「木桶低温二段抽出法」。貯蔵室に特注の木桶を6機配置し、1〜2カ月間じっくり熟成させ、トリイならではのまろやかで立体感のある味に仕上げている。それはまるでウイスキーやワインの製造工程のような、繊細な手作業に集約される。



製造責任者は「ソースマイスター」と呼ばれる佐藤将人さん。50年以上に渡って活躍した先代マイスター・袴田弘信氏の後を引き継いだ。「ひとつひとつの作業はシンプルですが、奥が深い。野菜やスパイスの状態、その日の気温や湿度を考慮しながら、味、色、粘度のすべてを完璧に融合させないと、トリイならではの味は生み出せない



鳥居食品株式会社
浜松市中区相生町20-8 TEL.053-461-1575 <http://www.torii-sauce.jp/>



看板商品「昔ながらのウスターソース」は370円(200ml)。上品な味わいの「オムライスをおいしくするソース」、静岡県産みかん100%の「みかん酢」など革新的な商品も人気だ。

匠を訪ねて



終始ほころぶ笑顔と愛嬌溢れる表情、拍子抜けするほどあっけらかんとした性格で、趣味を聞けば「ボーっとすること、お昼寝すること」と言い放つ。明治4年創業、東海道沿道にある天神町（浜松市中区）にて、伝統技に専念した「浜松の地酒」と、本物の地ビールを「提供する、浜松酒造。そんな名蔵元の指揮官、いわゆる杜氏を務めているのは、実に親しみやすい印象の女性。彼女の名は増井美和さん。静岡県唯一の女性杜氏である。



杜氏となつて5年。現在の心境を伺うと、それまでの和やかな笑顔を一度落ち着かせ、秘めたる意思を言葉に滲ませてくれた。「最初はプレッシャーもありましたが、今はとにかく『最低限のことを熱心にやり遂げよう』という気持ちだけでですね。最低限というのは、技術的なこともそうですし、掃除をしっかりとやる、蔵人の安全管理に配慮するなど、本当に基礎の基礎の部分を含めてです。私の酒造りは、すべて師匠である故・浅沼清輝から受け継いだもの。浅沼は南部流の杜氏でしたが、既成概念に捉われ過ぎず、酒造りに対する視野がとて広い人でした。今後の目標は、浅沼のようにつねに技術の向上に努めながら、時代の変化や流行を踏まえた広い視野を蓄積していくことですね。

明治4年創業。気取らない浜松の地酒 受け継ぐのは、県内唯一の女性杜氏



酒ができないこともあります。でも、失敗を失敗と捉えず、偶発的に生まれた技術として、次の酒造りに生かしていきたい。そうすることで、酒造りの可能性が広がると思うし、新たな特徴に変わっていくと思うんです。



代表銘柄「出世城」「銀露」「天神蔵ビール」などで親しまれる、浜松の地酒蔵元。伝統の心と技に専念した、丹精込めた酒造りに定評がある。コンセプトは「文化と人々の出逢いを醸す」。敷地内には明治創業期の蔵を改装した直売所、地酒処、貸ギャラリーもあり、地酒処では日本酒やビール、甘味などが楽しめる。仕込蔵やビール工房の見学も可能(要予約)。

天神蔵 浜松酒造株式会社
浜松市中区天神町3-57 TEL.053-461-6145 <http://www.tenjingura.com>



1 浜松を代表するお酒「出世城」
2 淡麗辛口の「大吟醸 出世城」3,150円(720ml)

杜氏
増井美和
Miwa Masui

守り、造り、生み出すために
今、私ができることは
「最低限を熱心に」

味・色・粘度

すべてが調和した時、

トリイならではの味になる

ソースマイスター
佐藤将人
Masato Sato