

はや かわ きゅう えもん
十七代 早川久右エ門

伝統の味を守り続けて

—味噌づくりに近代ボイラの導入—



早川久右エ門 (1882 ~ 1941)

写真:「カクキュー八丁味噌」提供

■八丁味噌の誕生

八丁村(現・愛知県岡崎市八帖町)で造られたことからその名がついた「八丁味噌」は、この地域の気候風土、立地等の条件が重なって江戸時代初期に誕生した。合資会社八丁味噌(屋号:カクキュー)の当主早川家の先祖「早川新六郎勝久」は今川義元の家臣で武士だったが、1560(永禄3)年の桶狭間の戦いで今川が敗れた後、岡崎の寺へと逃れた。その後、武士をやめ、名を「久右衛門」と改め、寺で味噌造りを学んだ。その数代後、東海道と矢作川の水運が交わる水陸交通の要所である八丁村へと移り、川に囲まれた高温多湿なこの土地の気候風土にも耐えられる安定した品質の製法を確立し、1645(正保2)年に創業した。当主は代々「早川久右衛門(久右エ門)」を襲名しており、現当主で19代目だ。

■17代の時代での危機回避、以降も続く味一筋の伝統

先代(16代)の時代、1901(明治34)年にカクキューの八丁味噌は正式な許可を得て

宮内省御用達となった。また、1911年にはドイツの万国衛生博覧会で保存食としての機能・品質が評価され三等賞になるなど注目され、明治末期から大正期にかけて急激に販売量を伸ばしていった。しかしその後、1937(昭和12)年に始まった日中戦争が拡大し、自由な企業経営は極めて困難となる。統制令によって定められた味噌の上限価格

は八丁味噌の生産原価を下回り、造って売れば売るほど赤字が増えるという状況に。しかし、当時の当主17代久右エ門は八丁味噌の品質を下げても安く売ることには考えず、1940年に休業宣言、

八丁味噌の伝統製法と品質を守る決断をした。

中小商工業の整理統合が味噌業界にも国家要請される直前の時代にあったが、1942年の企業整備令施行前に新工場を完成させ、革新的な石炭ボイラー、ストーカーなどの導入により生産能力をアップさせ、整理統合に巻き込まれるという会社の危機を回避させた。1950(昭和25)年4月、ようやく味噌の統制が解除され、八丁味噌の仕込みが再開された。残念ながら17代久右エ門は亡くなっていたが、その後も18代、19代と伝統的な味噌造りが引き継がれた。

そして2017(平成29)年、地域に根差した産品を保護するという趣旨の農林水産省による「地理的表示保護制度」で、伝統製法で造る岡崎の2社のもと製法や品質の異なる味噌が「八丁味噌」として認定された。このことについて、現当主19代は、創業以来最も過酷な苦難に直面しているかもしれない。しかし、歴代当主久右衛門の守り続けてきたカクキューの「八丁味噌」の製法と品質はこれからも変えることはなく、顧客の信頼を第一に伝統の製法を守っている。

(藤田秀紀)



石積み風景(昭和時代)

写真:「カクキュー八丁味噌」提供



明治期の仕込み風景 写真:「カクキュー八丁味噌」提供



古いボイラの焚き口とストーカの展示、後方の本社屋も17代の遺産

写真:「カクキュー八丁味噌」提供