

津田で大正13年からしょうゆ製品を製造している佐伯醤油有限会社。同社が製造する「まるさ特選本醸造」が日本醤油協会が主催する「第44回全国醤油品評会」で最高賞である農林水産大臣賞を受賞しました。

地元地域に根差す味

「世のしょうゆ屋さんなら誰もが1番いただきたい賞です。」



佐伯醤油(有)の商品はふるさと納税の返礼品にもなっています。ふるさと納税に関する詳しい情報は、18ページを確認してください。

受賞の知らせに母は、『夢のよう』と喜んでいました」と代表取締役の阿須賀謙治さんは笑顔で話します。

「父が地域の皆さんの声を聞き、母がそれを形にして製造をしてきました。地元で親しまれやすく、家庭でも使い勝手のよい少し甘めの味が特徴です。こいくちしょうゆで、色は鮮やかな赤橙色です。食欲をそそる香

りになってくれるよう、こだわって火入れをしています。また、塩分控えめなのも創業当時の伝統です」。

しょうゆが持つ力

「ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されました。フランスやイタリアでも、今では当り前のようにシェフがしょうゆを使うそうです。私が思うしょうゆの魅力は、食欲をそそる色と香り、広がりのある味わいです。大豆、小麦、食塩水などの限られた原材料から、3000もの香りの成分が検出されます。微生物による発酵という複雑な工程が、皆さんを引きつける魅力を生み出しているのではないかと思います」。

県西部の学校でしょうゆの出前授業も行う阿須賀さんは「料理をする人を固定化せず、子どもも含め、みんなで料理を楽しんでもらいたい。世界に類を見ない調味料であるしょうゆの魅力を今後も伝えていきたいです」と話してくれました。

QRコードをスマートフォンで読み取り、記事をご覧ください。



この記事をスマートフォンで読むには、QRコードをスマートフォンで読み取り、記事をご覧ください。

目の不自由な人のための「広報はつかいち」テキスト版を音声読み上げのために「広報はつかいち」ホームページに掲載しています。「広報はつかいち」のアクセスナンバー、アクセス図書、アクセスがあります。問い合わせ先 社会福祉協議会 ☎0294

はつかいら人 vol.12 廿日市市で輝く人を紹介します

あすかけんじ 佐伯醤油有限公司 阿須賀 謙治さん (53歳・津田)

編集後記

学生の頃、昔の人の功績を勉強することが何の役に立つのかピンときていなかったため、歴史は私の苦手な教科でした。しかし、今回の特集を組む中で、未来を創るために歴史を勉強するのだと気がきました。現在を生きる私たちが、成長し、過去の過ちを繰り返さないために、歴史を刻んできた人たちの知恵や教訓から学んでいかなければいけないのだと強く感じました。

長い歴史の中で、同じ時間や空間を共有できる幸せ。そのつながりを大切にしたいからと思います。

今年も最後の月。今年の風邪は手ごわいようなので、どうぞご自愛ください。

吉岡里奈

今年も残り1カ月となりました。この時期になると、今年1年を振り返る人も多いのではないのでしょうか。

私は、広報紙の取材をする中で、多くの人たちとの出会いがありました。いつも皆さんからたくさん元気をもらい、充実した1年を過ごすことができました。これからも人との出会いに感謝して、編集に励みたいと思います。

さて、12月はクリスマスや忘年会シーズン。街の景色もにぎやかになってきました。皆さんもぜひ、家族や友人、恋人とすてきな時間をお過ごしください。

西岡秀治

発行 廿日市市 〒738-8501 広島県廿日市市下平良一丁目11番1号
編集 分権政策部 総務政策課 広報統計グループ
〒0829-0001(特) 国0829-1059
ホームページアドレス http://www.city.hatsukaichi.hiroshima.jp/
フェイスブックアドレス http://www.facebook.com/hatsukaichicity