

私の職業奉仕物語

日本の和食は、2013年にユネスコ文化遺産に登録され、人々が生きていくために必要で伝統的な日本食というものを、海外の人々や日本人にあらためて見つめなおしてもらおうキッカケとなりました。和食において、基本的な調味料である醤油は、料理をする際に欠かすことの出来ないものとなっています。皆さんは戦後まもなく、この醤油というものが無くなるかもしれなかったことはご存じでしょうか。

第二次世界大戦の戦時下において、醤油の主原料である大豆や小麦は、国からの配給制となり、醤油の原料確保が難しくなりました。そのために醤油の代替品であるアミノ酸醤油というものが、多く出回るようになりました。このアミノ酸醤油は、伝統的な醤油より安価で短時間で製造でき、甘味料や着色料などを加えて、伝統的な醤油の味に近づけたものでした。また、戦後のGHQ（連合国軍最高司令官総司令部）の支配下において、醤油の原料である大豆の配給配分を「伝統的な醤油製造2、アミノ酸醤油8」という比率に決定しました。理由は、醤油の製造には一年間程度かかるため、「食糧難なのにもかかわらず、そんな悠長な製法は認められない。数週間のできるアミノ酸醤油を優先して製造しなさい」という考えと、伝統的な醤油の原料利用率が約60%なのに対して、アミノ酸醤油の原料利用率は約80%だったことからでした。しかし、この決定は、日本の伝統的な食文化でもあり、食事の基本をなすべき調味料である醤油が無くなっていくことへと繋がる決定でした。

そういった状況の中で、日本の醤油製造業である野田醤油（現在のキッコーマン）は、技術革新により新たな醤油の製造方式を開発することに成功しました。その技術は、それまでの原料利用率約60%を約80%と改善することができ、また製造期間も一年程度から2カ月程度と短縮することができました。そしてその新しい技術革新での醤油製造方式の特許を、野田醤油は無償で公開したため、全国の醤油メーカーは、この新しい技術を容易に採用して、醤油を製造することができました。また、日本人がアミノ酸醤油よりも支持していることも受け、GHQが方針を転換し、「伝統的な醤油製造7、アミノ酸醤油製造3」に原料の分配の比率を変更したことで、日本の伝統的な醤油製造の歴史的危機を回避することに繋がりました。

このような歴史的背景を受け、自分たちのように醤油を製造していく者として、日本の伝統的な食文化である醤油というものをあらためて一から見直し、日本の食文化の発展に役立つような、また皆様の「楽しい食卓のおてつだい」となるように仕事を頑張っていきたいと思えます。