

八丁味噌の製法と歴史・文化を守る

◎早川 昌吾¹⁾
合資会社八丁味噌¹⁾



【ご略歴】

2008年 名城大学工学部 卒業
同年 自動車部品メーカー 入社
2012年 自動車部品メーカー 退社
2012年 合資会社八丁味噌（カクキュー） 入社
2024年 現職

【講演趣旨】

発酵大国と言われる日本では、古くから様々な発酵食品が生み出され、今の時代にも残されており、日本醸造学会において国菌として認定もされた麹菌を使用した日本特有の発酵食品には『味噌』『醤油』『酢』『みりん』『日本酒』等が挙げられます。いずれもその地域の気候風土にあった作り方によって成り立ち、日本の食文化と共に古くから伝え続けられてきました。現在では世界各地で消費される調味料・飲料として発展してきました。本公開講演では、私共カクキューが愛知県岡崎市八丁町（旧八丁村）で江戸初期より伝わる伝統製法で造る八丁味噌をご紹介します。