SPOT スポット 4

八丁味噌の昔 ～何故、発展した…？～

歴史と地形から、愛知を知る。ブラアイチ

八丁味噌は、江戸時代（1603～1868年）初期から、旧東海道を挟んで立地する２軒の老舗が300年以上続く昔ながらの伝統製法により製造する豆味噌で、現在に至るまで岡崎を代表する地場産業及び名産として全国的にも有名です。

老舗２軒は「カクキュー」、「まるや」の屋号で現在も八丁味噌の製造を続けており、岡崎城から八丁（約870m）離れた八丁村（現八丁町）で製造されることから、「八丁味噌」という名がついたとされています。

八丁味噌は、大豆と塩と水のみを使い、二夏二冬（２年以上）の間、人の手を一切入れず、天然醸造で熟成をさせて出来上がります。大豆の旨みを逃さず、硬くて色が濃い、そして少々の酸味と渋みがありながらも濃厚な旨みとコクのある独特の風味が特徴です。



カクキュー八丁味噌の味噌蔵



まるや八丁味噌の味噌蔵

八丁味噌の発展

八丁味噌は何故この八丁の地で、そしてどのように発展をしていったのでしょうか。

その答えの一つは、立地条件の良さにあります。

八丁の地は南北の矢作川舟運（しゅううん）と東西の旧東海道が交わり、水陸交通の便が良かったため、原料となる大豆や塩を入手しやすく、更に矢作川の伏流水という良質な湧水や温暖な気候風土など、味噌造りにとって三拍子揃った立地条件でした。

立地条件に関して、流通の観点では参勤交代（さんきんこうたい）やお伊勢参（いせまい）りといった旧東海道を行き交う人々を通じて、広く全国的に知られ、多くの人に親しまれるようになっていきました。

また、立地条件によるものだけではなく、旧東海道を挟んで向かい合った「カクキュー」、「まるや」の老舗２軒が、江戸時代からお互いに協調し、時に切磋琢磨しながらその品質を高め合う努力を続けてきたことも八丁味噌が発展した大きな要因です。



旧東海道を挟んで向かい合う両社の社長
左側 カクキュー 早川社長と右側 まるや 浅井社長
八丁味噌協同組合 提供



味噌桶の仕込み（石積み）の様子
職人が石を一つ一つ、手作業で積み上げる。
カクキュー八丁味噌 提供

歴史と地形から、愛知を知る。ブラアイチ

ココに注目！

～まるや八丁味噌の雑学～

何故「まるや」？

まるやは、1337年に八丁の地で、何らかの醸造業として創業をし、その後、江戸時代に入ると、八丁味噌の製造を始めたとされています。「まるや」という屋号は初代当主、大田弥治右衛門（おおたやじえもん）の「や」に由来しています。

また、誰もが一度は目にしたことがある、まるやのロゴ。実は、このロゴには「八丁味噌」の文字が隠れています。

どこに隠れているか、探してみてください。

まるやロゴ　まるや八丁味噌 提供

豊臣秀吉との意外な繋がり

意外ですが、「まるや」には、豊臣秀吉の幼少期にまつわる伝説があります。

豊臣秀吉は幼名を日吉丸（ひよしまる）と言い、日吉丸は8歳の頃に奉公（ほうこう）に出されましたが、12歳のとき奉公先の陶器屋を逃げ出し、家へ帰るわけにもゆかず東海道を東へ下る途中、疲れて矢作橋の上で寝ていました。そこへ野武士（のぶし）の頭だった、後の蜂須賀小六（はちすかころく）が現れ、日吉丸（ひよしまる）の頭を蹴ったところ、日吉丸は「詫びていけ」と言って小六（ころく）を睨みつけました。それを見た小六は、子どもにしては度胸があると思い「手下にするから初手柄をみせよ」と言うと、日吉（ひよし）丸は同意し、橋の東にある味噌屋の門近くの柿の木に登り、屋敷の中に入って門を開け、小六らを引き入れました。目的を達して逃げようとしたとき、家人が騒ぎ始めたので、日吉丸（ひよしまる）は咄嗟に石を井戸に投げ込み、「盗賊は井戸に落ちた」と叫びながら、家人が走り集まる隙に素早く門を抜け出たといいます。

まるやの敷地には、その伝説にちなんだ井戸「日吉丸（ひよしまる） 石投（いしなげ）の井戸（いど）」が今も残っており、まるやの蔵見学に参加すると実際に目にすることができます。



日吉丸 石投の井戸　まるや八丁味噌 提供



矢作橋右岸　出合之像
左側 蜂須賀小六と右側 日吉丸の出会いのシーンを再現した、岡崎の石職人による石彫刻。