

2021 冬
vol. 55



家々の味を支えているお醤油。今も変わらず、お客様と顔をあわせてのお付き合い。お椀ひとつとっても、あたたかい手でその一品は作られる。料理写真は、鮭のつみれ汁。一滴、一滴、真心を。

●目次

My favorite things / 好きな名盤をもう1度聴く
大友課長の酒場探訪記 / DAIWA PEOPLE 拡大版
お客様相談センターのコト / 編集後記

いわての食財3

ヤマニさんのお醤油とつゆ

お醤油やお味噌のふわっと香る通りが、以前はどここの町にもありませんでした。それは夕焼けの帰り道、真夏の日差し、お使いの途中……、暮らした風景だったあの道の匂いを今も覚えている方も多いのではないでしょうか。

陸前高田のヤマニ醤油さんも町の人に愛されているお醤油屋さんのひとつです。明治元年、本家の醤油造りから始まり、後に分家になった二男の新沼善吉（ヤマニ醤油初代）は町の醤油屋として本家から全てを託されました。ただ一つ、東日本大震災でその町の風景はなくなってしまいました。

流されていく町や蔵の姿を目の当たりにしても、4代目の新沼茂幸さんは希望を失ってはいませんでした。なぜなら、培ってきた醤油屋としての経験とお得意様との絆といった代々繋いできた親和関係が失われずにそこにあるからです。

「またお醤油を造るんでしょう?」「ヤマニさんのお醤油は優しい

味がする」「運ぶのに重くて大変、いつも届けてくれてありがとう」

今は地元を離れ、花巻の佐々長醸造さんの蔵で造られているヤマニ醤油ですが、震災前と変わらずに御用聞きを続けながら1人1人の声援に支えられています。ご家庭との長年のお付き合いは、家族のきほんの味付けとなり、子供たちへと受け継がれていく。変わらず今も町の灯りに優しい香りを添えているのです。



HP ヤマニ白だしレシビより

Shop Data



ヤマニ醤油株式会社 陸前高田市

創業から現在まで守り続けてきた、お得意様との信頼の繋がりがりや直接配達のお用聞き販売が基本。詳しくは、HP (<https://yamani-iwate.jp/>) を参照。通販と一般小売店でも扱っています。