

# 不易流行の精神で伝統の味を受け継ぐ 味噌ひとすじ186年の老舗企業



## 株式会社 本田味噌本店

今月は、京都市上京区・京都御所のすぐ側で暖簾を掲げる「株式会社 本田味噌本店」取材させていただきました。味噌業界は、シェアこそ大手メーカーが過半を占めているものの、同社が御所に納めた西京味噌をはじめ、仙台味噌、信州味噌など地域ごとに代表する味噌が存在し、独自の味・製法を追求しています。今回は、7代目社長の本田茂俊氏から、同社の歴史、経営指針、変化を取り入れる味噌づくりなど、お話を伺いました。

### 本田味噌本店の生い立ち

今から186年前の1830（天保元）年が本田味噌本店の創業年です。丹波杜氏であった当家初代、丹波屋茂助が禁裏御所（現在の京都御所）のご用命を受け、宮中の料理用味噌を吟醸し、献上したのが始まりです。

### 伝統の味を今日に受け継ぐ

味噌は、大豆・米・食塩だけで作られますが、それぞれの割合と醸造期間を変えることで、千差万別の味ができます。味噌の特徴は、醸造過程で廃棄物が出ないことです。他の醸造調味料は、必ず絞りがちですが、味噌は原料が全て食べ物になります。「ムダがない」という点でさらに申しあげると、味噌づくりは昔から自然の力をうまく活用しているため、大きなエネルギーが不要です。また、保存が利き、どんな食品にも合うことも、長年支持されている理由でしょう。



禁裏御所への出入りが許された入門証

往時より京都は良質な地下水に恵まれていました。また、茶人や文人が多く住み、都の文化を育て、また数多くの料理人が京料理を追求し伝承してきました。そのような人々とともに、当社は京都を代表する銘醸として、今日まで歩んで参りました。明治維新により都が江戸へ遷都され「東京」となり、その時に当社も東京へ移ることを考えたようですが、「水が変わると味が変わる」ということで京都に残りました。それから、一般消費者向けにも商売を始めました。

当社は白味噌で日本一の生産量を誇り、それはすなわち世界一でもあります。近年は、食生活の西洋化で国内消費が減少する一方、日本食ブームに沸く海外への輸出が若干ではありますが伸びています。これは甘みのある白味噌が、洋菓子やソースの隠し味など、新たな用途で広がってきていることも要因です。本質的なものを忘れず、一方で新しく変化を重ねているものをも取り入れていくという「不易流行」の精神で、新しく当社の味噌のファンになってくれたお客様にも寄り添いながら、伝統の味を受け継いでいきたいですね。

## 株式会社 本田味噌本店

代表取締役社長：本田 茂俊  
創業：1830年（天保元年）  
従業員数：83名（関連会社を含む）  
事業内容：味噌の製造・販売  
URL：<http://www.honda-miso.co.jp/>



1996（平成8）年に竣工された綾部工場。別名「丹波醸房」と呼ばれ、最新設備を整えた近代的な工場味噌づくりが行われている。



店頭には西京白味噌のほか、赤味噌、紅こうじ味噌など多彩な商品が並ぶ。

## 守るべきものを守り、 変化は時に応じて

時代が変わったからと言って、本質を変えることはいたしません。でも、昔どおりの「味」と「製法」を守っていればいいのかと言うと、そうではありません。例えば、10年ぶりにお店に来られた馴染みのお客様に「この店、全然変わっていないね」と安心していただける方が、「随分変わったね」と言われるより、絶対に満足していただけます。すっかり変わってしまったら、うちじゃない。ところが、全く変わっていなかったらお客様は落胆されます。なぜなら、お客様も10年前と比べて趣向が変化しているからです。ただ、そのことにお客様自身が気付いていないだけです。お客様の好みを常に観察し、その変化に合わせて、お客様に気付かれないよう、味や風味を少しずつ変えながらやっていくというのが当社の仕事のやり方ではないかと思います。その微妙な変化が大変難しいです。

### 丹波醸房工場での品質保証体制

かつて京都市内にあった味噌製造工場を綾部市に移転し、独自の最新鋭技術を駆使した大規模工場「丹波醸房工場」を竣工しました。何気なく見える機械装置の一つ一つの動きにも特許技術や緻密な工夫が凝らされています。職人さんの智恵と経験により培われた技が、科学的に継承できたかと思えます。これまでの職人の手作業によ

る工程をじっくりと検証すると、モノの運搬に占める割合が70%以上を占めていました。蒸しあげた材料を移す、熟成場に持って行く…これらを機械化しても味に影響はありません。一方、肝心なのは「職人の技」。経験と勘、伝承を活かしています。最終にできあがった味噌が、本田味噌のブランドを謳えるのかどうかを見極めるのは、パネラーと呼ばれる8人の職人です。最高責任者の私を筆頭に、毎日できあがった味噌のできばえ（品質）を、職人の感覚で確認しています。科学的な分析による数値はあくまで参考であり、信用するのは職人の判断です。



### 三方良しの経営を目指して

創業の思いを守り続け、企業を継続させるためには、家族企業の形態が一番と考えております。理由として、長年語り継がれてきた家訓を、次期後継者に幼少の頃から教育することがで

きるからです。また経済的な危機に瀕したときも、創業家の個人資産を投入することで難を逃れ、継続させることができるのも大きな理由です。

当社には、商売における方針が3つあります。まず1つ目は「次につなぐ」。駅伝ランナーのようにたすきを渡すことが重要です。業績を上げて半分成功、継続して半分成功です。2つ目は「つなぐために攻める」。守るだけで勝てる戦は、これまで聞いたことがありません。得意な分野で、攻めに集中することが大切です。最後の3つ目は「良いとき驕らず、あかんときに腐らず」。良いときはさらに気を引き締め、悪いときは次の良いときを待つ、決してあきらめないことが肝心です。ちなみに、全従業員には全ての仕事に品質があると伝えています。どの仕事にも優劣はありません。全員が品質第一主義を全うすることで、企業がレベルアップし、継続します。これらを従業員に伝え、浸透させることが経営者の役目です。

当社の経営目標は「皆が幸せになる経営」です。まず従業員が幸せになり、次に取引先を幸せにし、そしてお客様を幸せにすることが重要です。「売り手よし、買い手よし、世間もっとよし」を実現すべく、業績を上げ、従業員を育て、規則を守り、継続するという商売の基本を忘れずに歩んでまいります。