

福山醸造株式会社 営業サポート部

システム課 兼 通販課 課長 猪股 美晴 様

広い敷地と豊平川の水を求めて、ここ苗穂に工場が建てられました。かつては、鉄道の引き込み線も工場内にあって、直接、出荷していました。この数年は、外国人、特にアジアの方の見学が増えてきています。親子しょうゆしぼり体験やみそ造り体験のイベントも開催しています。仕込んだみそを持ち帰って、家で三〜六カ月くらい寝かせ、発酵を待つてみそが完成です。自販機やコンビニで簡単に食べ物が手に入る時代だからこそ、とにかく食べるもの大切さ、みそ・しょうゆをもっと身近に感じてほしいと願っています。



表紙：見学コースの資料室で、歴史と伝統の厚みを実感。案内は蔵見学担当の小林典幸様

目次：直売所にてこやかに20割<sup>こじみそ</sup>麹味噌を見せてくれた北海道フードマイスター、味噌技能士などの資格を持つ高橋保宏様。熟成に詳しい常連客もいるそう。限定販売の北海道ごち醤油もあります

裏表紙：しょうゆの深い香りの中で製造工程を見学。建物は古くても丁寧に手入れされて気持ちがいい

# 開花する旨み<sup>うま</sup>

# 伝統の厚み

福山醸造は、128年前の1891（明治24）年、現在の札幌駅前に福山商店として創業したのが始まりです。大正7（1918）年、苗穂に移転するにあたって建てられた赤れんが工場群は、北海道遺産に選定されています。

伝統の上にさらに道産ものにこだわり、社内の「旨み研究所」では、昆布、かき、ほたて、鮭節のほか、雨竜にんにく、平取とまとなど、豊かな食材をみそ・しょうゆに閉じ込め、製品化しています。由仁商業高校の生徒が、たまねぎ「さらさらレッド」と由仁町特産のバジルなどを加えて開発し、同社が商品化した「愛郷ドレッシング」も人気の一品です。

また、見学者も受け入れ、北海道のおいしさを広めています。

赤れんが工場は現在も現役で活躍中。場内では、もろみが半年から1年かけてじっくり発酵し、おいしいしょうゆが育っている