

わざを 受け継ぐ

途絶えた伝統をつなぎ
食の歴史と唯一の味を
未来へと紡いでいく

株式会社東松島長寿味噌(東松島市)



取締役工場長
後藤 秀敏さん
Hidetoshi Goto

実直なみそづくりと
互いへの信頼で
共に歴史を重ねていく

工場内の管理を中心に製造現場や商品開発の業務を行う後藤さんと、主にみそと醤油の製造を担当する遠藤さん。入社してから後藤さんの背中を見続けてきた遠藤さんは、後藤さんを「上司ではあるけれども、頼れる兄のような存在」と語る。「仕事の不安を口にするたびに解決のヒントを教えてくださいますし、解決が難しい仕事の課題にも的確にアドバイスしてくれる。後藤さんがどんなことも丁寧に教えてくれたからこそ、今の私があると思っています」。一方、遠藤さんを「実直な人柄」と語りほほ笑む後藤さん。「彼

には厚い信頼を寄せています。現在は製造だけにとどまらず在庫管理や生産管理の業務も担ってくれており、細かな数字の管理が得意ですね。今、社内で過剰なく在庫管理ができてるのは彼のおかげ。あらゆる面で力を発揮してくれるから、私が退職した後も安心できそうです(笑)」



製造部
遠藤 国和さん
Naokuni Endo

伝統を守ることもと
独創を生むこと
その両輪が老舗の
歴史に光を当てる

みその個人消費量が減少しつつある今、手間暇かけた商品を世に送ると同時に新商品開発にも力を注いでいる。その一つが粉末状のスパイス調味料。2人の共通の趣味だというバーベキューからヒントを得て、現在商品化に向けた試行錯誤を続けている。背中を押すのは、橋本孝一社長だ。「社長は、伝統は守りつつ、どんどん新しさを打ち出そう」という考えの持ち主。今のことを考えてはいけない、という自分にはなかった仕事の向き合い方を教えてくれました」と語る

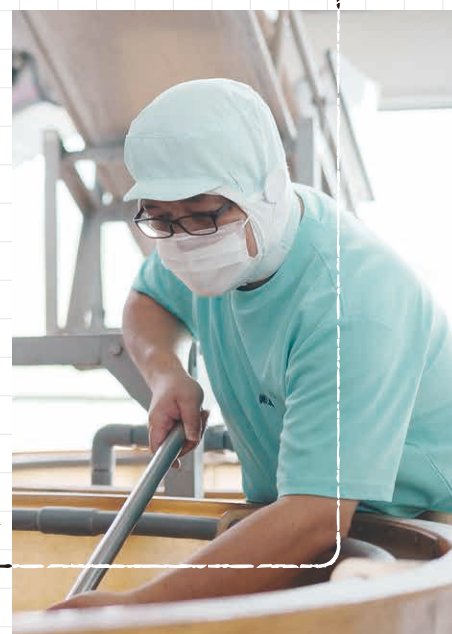
即席では生まれ
心にまで沁み渡る味を
東松島の地から届ける

米みそ、麦みそ、豆みそ、調合みその4つに分類されるみその種類。その中で東松島長寿味噌が作るのは、みそづくりの基本となる大豆、米麹、塩に、大豆麹を加えてうま味を引き出した調合みそ。老舗の仙台味噌醸造元だった前身である「高砂長寿味噌」の歴史を引き継ぎながら、滋味と丁寧な製法はそのままに、作り手の思いを込めたみそを作り続けている。

東松島長寿味噌が作るみその特長は、使用する素材すべてが国内産であること。さらに地元産の米・大豆で作る米麹・大豆麹は自社で製造。まさに、宮城でしかなし得ない味を作る技がここにある。そして、地域に根付く食文化を伝える。



えていることも東松島長寿味噌が担っている大きな役割だ。ここで長年みそづくりに従事するのが、高校卒業後にこの世界に飛び込んだ工場長の後藤秀敏さん。そして入社歴25年になる遠藤国和さん。匠とも呼べる経歴を持つ2人は、国家資格であるみそ製造一級技能士を取得。後藤さん曰く、みそづくりに必要な機械を伺うことが不可欠だという。



後藤さんは「宮城の名工」の一人。働きやすい職場整備にも注力し、会社全体をけん引する立役者だ



後藤さん曰く「遠藤さんは職場の雰囲気や和ませるのが得意」という。みその充填作業をする女性スタッフからの信頼も厚い

後藤さん。当然過ぎて見落としていた独自の製法や素材の良さを世にもっと広めようと試みたのも社長だという。遠藤さんも「社長の姿を見てると、自分もとにかくやってみようと思えるんです」と振り返る。「社長は私たちに、とにかく楽しくやれ」と言うんです。この味を待つていてくれる方のためにも、楽しみながら心を込めて商品づくりに励みたいです(後藤さん)。老舗みそ店の過渡期である今、未来に向けた目が新たな歴史を作り始めている。

株式会社東松島長寿味噌

所在地/東松島市大塩字緑ヶ丘4-5-5
代表取締役/橋本 孝一 □ 資本金/1,000万円 □ 設立/2018年 □ 従業員数/15人(2022年9月現在)
事業内容/みそ・醤油の製造および販売 TEL 0225-83-1550 <https://h-cyojumiso.jp/>

