

『カクキューの八丁味噌を愛した著名人』
～ 服部 太郎吉(初代) ～

1860 年(万延元年)～1941 年(昭和 16 年)。

愛知県出身。岡崎市名誉市民。

三州釜・服部公益財団の創始者。

鍋釜、仏具類修繕を業とする服部家へ養子に入った後に、岡崎藩御用鋳物師 26 代安藤金得に師事して鋳造技術を習得し、三州釜を完成させました。販路は海外まで及び、岡崎主要生産物のひとつとなりました。

地域社会の福利向上の為に服部公益財団を設立し、幼稚園の設立や岡崎工業高校の運営・県立移管などに尽力しました。

2009 年(平成 21 年)6 月 3 日から 14 日まで、岡崎市美術館で鈴木智彦「三州釜百年の足跡」写真展が開催されました。

当社史料館には、大豆を蒸すために使用していた菰巻きの甑の下に「三州^サ」の銘入りの服部釜が展示されています。

当社史料室には大正時代に服部鋳造所から頂いた年賀状が残っています。





カクキューの史料館



大豆を蒸すために使用していた甑(こしき)



「三州サ」の銘

カクキュー八丁味噌・史料館

株式会社 カクキュー八丁味噌

岡崎市八帖町字住通六十九番地

電話 (0564) 211-3555

FAX (0564) 211-3821

合資会社 八丁味噌

電話 (0564) 210-5240

FAX (0564) 251-0513

当社・カクキュー八丁味噌の史料館へお越し下さいまして、ありがとうございます。

伝統的な味噌造りの方法を目に見える形で後世に伝えようという趣旨から、史料館建設を思い立ったのが昭和六十二（一九八七）年、以来構想を練り続け、平成三年十二月一日にオープンしました。七体の人形を使ってここに展示した仕込みの様式は、江戸時代初期から昭和十六（一九四一）年初めまで踏襲されたものです。以下は史料館の概要です。

一、史料館の建物は明治四十（一九〇七）年に出来た、発酵の場を兼ねた仕込み用の蔵を改装したものです。広さは延べ四六三平方メートルで、平成八年十二月二十日付けをもって国の登録有形文化財に登録されました。

二、入り口右正面には広重の「東海道五十三次・岡崎」の拡大図、その手前のガラスケースには、昭和初期に描かれた当社の完成予想図、また、その手前のガラスケースには大正期〜昭和期にかけて当社の八丁味噌をご愛用くださった著名人の史料、右端の壁に日吉丸（少年時代の豊臣秀吉）と、野武士の蜂須賀小六との出会いの図が看板として掲げてあります。

三、階段の左は昔の店先です。現在の本社屋は昭和二（一九二七）年十一月に完成し

た建物で、史料館の建物と同時に国の登録有形文化財になりました。以前の店はここから八十メートル南の旧東海道沿いで、参勤交代の大名たちも訪れたことでしょう。

四、その左が大豆を蒸す場面。手前にあるのが蒸気発生用の鉄製大釜。その奥の菰（こも）巻きの大桶は甑（こしき）といい、中では洗った大豆が蒸されます。（手前の釜は岡崎藩の御用鋳物師を務めた木村家、甑の下のは御用鋳物師安藤家の流れをくむ服部太郎吉（現・服部工業創業者）製です。）その後で華大の味噌玉に握られて二階へ運ばれます。二階では麹菌をつけ、「豆麹」を作ります。

五、次の場面は仕込み作業で、豆麹、塩と水とでこね合わせる場所です。「半切り」という大きなたらいの中でこね合わせて出来上がった味噌の元を仕込み桶（六尺桶と呼ぶ）へ運び、空気を抜くために中にいる人が足袋を履いて「踏み込み」という作業をしています。これら、一連の作業を、自らも水を量りながら見守るのが主人で、水と塩の割合は味噌の出来具合を決める最も重要なポイントです。

六、一番奥は桶、樽のコーナー。中央は天保十（一八三九）年に出来た、当社に残る最も古い「六尺桶」です。桶の横に置いてある、柱のような木材は大甕（かんな）で、「正直台」しようじきだい」といいます。これは当社が大正末期の三年間に「六尺

桶」を百二十五本、自社生産したときから使われました。そのほかの鉋、鋸（のこぎり）などは静岡県焼津市の巻田製樽店から提供された、桶・樽製作作用の特殊なものです。

七、仕込みの場面の反対側にあるのは、入り口に近い方から ①宮内省御用達関係の史料 ②岡崎藩との関係を示す史料や商品パッケージなど。一番奥のケースには主として ③八丁味噌の古文書等が陳列してあります。



史料館内部の「仕込み」の場面

昭和二十年七月に岡崎市中心部はアメリカ軍の空襲を受けましたが、幸い当社は被弾せず、その後の災害にも耐えて貴重な史料が無事でした。こうした史料を大勢の方々にご覧いただき食文化の発展に寄与して参りたいと存ずる次第です。 以上