

[ホーム](#) > [つくり手を訪ねる](#) > [堀河屋野村](#)

ARTISAN STORY つくり手を訪ねる



堀河屋野村

「本物しか作らない」

手作り一筋、三ツ星醤油

theme2 日本が誇る調味料醤油。そのルーツとは？

日本の醤油の誕生は鎌倉時代にさかのぼります。その始まりは、ひとりの僧侶が中国の浙江省の紹興から味噌の製法を持ち帰ったことから。当時、僧侶は紀州（現在の和歌山県田辺市）に高方寺（後の観音寺）を開き、福山寺で芋ん味噌の製法を近所の人たちに伝えていきます。そしてある日、この『福山寺味噌』の上澄み液を煎り分けて薬物を作ってみましたところ、大変美味しかったので、その液がやがて独立した調味料として作られるようになっていった。これが醤油の始まりと云われています。

その後、日本で初めて「醤油」の文字が文獻に現れたのは、室町時代。当時は貴族階級や武家社会でしか使われない高級な調味料でしたが、江戸時代になると醤油は庶民のあいだにも幅広く使われるようになっていきます。

ちなみに醤油作りが関東へと伝わっていったのは、17世紀の中頃。紀州商人たちが関東へ出て商売と移住住んだことがきっかけ。今では関東の醤油の一大産地として知られる肴子や野田も、そのルーツをさかのぼれば、こうして関西寺へと戻っていきます。



theme3 諏訪「堀河屋野村」のはじまり

一説によれば、真田寺近辺の水は醤油にはあまり向かず、水質の悪い環境、諏訪で醤油作りが盛んになっていったとも。その諏訪で、やがて寺僧侶の『福山寺味噌』と『三ツ星醤油』を作り続けている老舗が、「堀河屋野村」です。

創業は元禄年間（1698年～1703年）。元々は惣割煎豆を売っていたところ。当時、樽先への土産用で作っていた『福山寺味噌』と醤油が評判になっていたので、それをいっしょに家業に。それ以来、300年あまり17代（本陣）になってからは、13代 野村太兵衛さんと長きに渡って、かたくなに昔ながらの伝統を守り、手作り一筋に堀河屋の味を守っています。

theme4 手取り一筋、DEAN & DELUCAでも一押し、三ツ星醤油。

「おいしい日本の醤油は日本の材料で作るのが一番」という野村さんの信念のもと、『三ツ星醤油』の原料は国産大豆のいたところ。当時、樽先への土産用で作っていた『福山寺味噌』と醤油が評判になっていたので、それをいっしょに家業に。それ以来、300年あまり17代（本陣）になってからは、13代 野村太兵衛さんと長きに渡って、かたくなに昔ながらの伝統を守り、手作り一筋に堀河屋の味を守っています。

醤油作りの心臓部、「堀河屋野村」の蔵には100年以上の年輪を刻んだ22石入の木桶が16個並んでいます。この木桶でろろみを通す、発酵させるのです。そのほかに小豆を焙煎する焙煎、火入れ用の釜……すべての道具が人の手仕事に見合った最小規模のものになっています。

こうした伝統製法の本来の醤油は、十分煮詰した大豆とろった小麦を混ぜて種麹を加え、出来た麹を食塩水とともに仕込んで長時間かけゆっくり熟成させます。五味の調和の上に、さらに香辛豊かな醤油の独特な味わいは、時間と微生物とが十分に反応して初めて出せる技であることは今も昔も何も変わりません。「手をかければかけるほど、香りが豊かそうな気がします」と、野村さんは言います。

「そのまますり身やお酒、湯豆腐などにお使いになると、なお一層、真価が堪能いただけますよ。生のままの醤油のうまみこそ、まさに、「本物」の証ですから」とは野村さん。実際原材料には、野村さんの奥様の真理さんがもてなしてくれられたお刺身にと『三ツ星醤油』をつけて、口に含んだ瞬間、野村さんの言葉の意味にすぐさま納得したのでした。

また、今回取材に伺った際、仕込み真黒中だった福山寺味噌は、瓜と茄子、紫蘇、生薑など夏に採れた野菜を冬までおいしく食べる保存の知恵からできたもの。この「なめ味噌」もまた、秋の斬水のおとらに、酒のつまみも最適です。

[前のページへ](#)

[次のページへ](#)

100年以上の時間を凝らして作る、ろろみの大桶。

醤油し、種麹、味噌作りには品質の良い「ろろみ」作りが必要。「堀河屋野村」では、種を食塩水とともに、100年以上使っているという木の巨大な大桶に仕込みます。種菌の培養は温度管理のなかで発酵し、「ろろみ」となって完成。

この繰り返しによって木桶には、徐々に仕込まれてきた種菌が積みあがります（木桶は一般的に密閉されているタンクと違って、表面だけ密閉でも奥がしめ込んであるので、結果的に開けずじまい）。

そしてこの種を始め、薪や土壁など、昔ながらの自然の素材とろろみをまろやかに育てています。

ブルノット

レオナルディー

宝泉堂

松之助

堀河屋野村

しんむら牧場

飯尾酒造

水谷五郎餅



ONLINE STORE

オンラインストアで買う



STORE LOCATIONS

店舗をさがす



CATERING & DELIVERY

ケータリング&デリバリー

OFFICIAL BLOG

オフィシャルブログ

LIBRARY



料理教室のご案内
 シーズンカタログのダウンロード
 メンバーズカードのご案内
 キャンプカードのご案内
 デフトカードのご案内
 取扱商品について
 会社概要
 DEAN & DELUCAについて
 採用情報
 法人のお客様へ
 お問い合わせ

「堀河屋野村」の商品ラインナップ



堀河屋野村 三ツ星醤油
630円 / 200ml

13代続く数元が大面にしてきた本物の香り



堀河屋野村 福山寺味噌
1,260円 / 400g

食べる味噌だけではなく、「調味料」としても。 ※六本木店、品川店、名古屋店にて販売