

豊頃の大地が育んだ、2年越しの「本物」の味。 豊頃醤油「ゆきほなみ」誕生！

豊頃町産の小麦と大豆を使用した新しい豊頃醤油「ゆきほなみ」が完成し、える夢館はるにれホールでお披露目イベントが開催されました。面白農業組合『Toyokoro Z』の皆さんの熱い想いと、奈良県の醤油蔵の伝統技術が結実した「本物」の醤油。その完成までの軌跡と、地域の食の未来に向けた取り組みをご紹介します。



笑顔あふれる「とよころ木桶醤油まつり」

6月13日(土)にえる夢館はるにれホールで、「とよころ木桶醤油まつり」が開催されました。このイベントは、面白農業組合『Toyokoro Z』の皆さんが生産した豊頃町産の小麦と大豆を使用し、奈良県の「片上醤油」の協力によって完成した新しい豊頃醤油「ゆきほなみ」の試食会として行われたものです。



豊頃醤油「ゆきほなみ」ができるまでの様子が上映されたシーン

会場では、1年間じっくりと熟成された濃厚な醤油「ゆきほなみ」を使った多彩なメニューが振る舞われました。Toyokoro Z 特製豆腐の冷奴をはじめ、「札幌らーめん さかい」によ

る特製醤油ラーメン、「うらほろ魚会（協力：大津漁業協同組合）」による刺身盛り、「キッチンカー風」のおにぎり、そして醤油の風味を活かしたみたらしバニラアイスなど、さまざまな料理が登場。「Beer Shop Ogasawara」さんや豊頃町商工会青年部による飲み物の提供もあり、訪れた皆さんは豊かな醤油の風味を存分に堪能していました。

実際に味わった参加者からは、「醤油が刺身や豆腐の素材の味をぐっと引き立てている」「醤油自体に甘みと旨味を感じる」と驚きと喜びの声が多く聞かれました。



片上醤油の片上裕之さんらによるトークLIVEの様子（写真右：片上裕之代表）

職人が語る「木桶醤油」の奥深い世界

イベントには、醸造を手掛けた片上醤油の片上裕之代表も来訪し、トークLIVEが行われました。国内で流通している醤油のうち、昔ながらの「木桶」で造られているものはわずか約2%しかありません。片上代表は、「一般的なステンレスタンクでの仕込みと異なり、木桶には発酵を促す多様な菌が棲み着いています。そのため、味に奥行きが出たりフルーティーな香りになったりと、様々な個性が生まれるのが木桶醤油の最大の魅力です」と強調しました。完成した「ゆきほなみ」について片上代表は、「今回の出来栄は85点。本当に100点と言える醤油は、これをさらに1年以上熟成させた『再仕込醤油』になります。来年の完成をぜひ楽しみにしてほしい」と笑顔で語り、「ゆきほなみ」のような価値ある品物は、地域の素材を大事に育てる姿勢から生まれます。これからも地元の食材を大切にしてください」と来場者に語りかけました。

面白農業組合

『Toyokoro Z』の挑戦

自分たちが育てた作物を直接味わってほしい

醤油づくりの中心となったのは、今年で活動3年目を迎える面白農業組合『Toyokoro Z』の皆さんです。もともと「自分たちが植えた枝豆を食べる」という体験型活動からスタートしましたが、「畑で育っているものが、自分の口に入る実感が薄い」という農家ならではの課題感を持つようになりました。



※写真はイメージです

美味しい醤油はできるのか？——そんな探究心から醤油づくりプロジェクトが始動。30以上の木桶醤油を味わい、理想の味を求めて片上醤油へ醸造を依頼しました。

完成した醤油の名前「ゆきほなみ」は、原料となった小麦の品種「きたほなみ」と大豆の品種「ゆきほなみ」と大豆の品種「ゆきほなみ」を組み合わせたものです。特別な品種ではなく、豊頃の農家が普段から作付けしている「一般的な品種」で作ったことに、大きな意味が込められています。

農業と食卓をつなぎ、子どもたちの未来へ

「世の中には効率を優先するあまり、不要な工程や添加物が入った醤油も少なくありません。だからこそ、本来の手間ひまをかけた『本物の味』を知る機会を作りたい」。そう語るのはToyokoro Zの代表・遠藤巨さんです。

子どもが証明した「本物の美味しさ」

この醤油を味わった子どもたちからは、「すごく甘みを感じて美味しい！」と素直な感想が寄せられています。遠藤さんのご家庭でも、お子さんが市販の調味料より「ゆきほなみ」を好んで使うようになったそうです。「子どもが美味しいと思うものは本当に美味しい。それが本物の証拠です」と遠藤さんは目を細めます。

豊頃醤油「ゆきほなみ」の魅力

- ・素材を引き立てる：すっきりとした旨味と、長く続く余韻のある味わい。
- ・天然醸造の香り：日本伝統の木桶仕込みならではの、非常に豊かでフルーティーな香り。
- ・自然な甘み：効率化を求めず1年の歳月をかけたからこそ生まれる、醤油本来の深い甘み。



学校給食へ寄附

地元の味を子どもたちへ

「豊頃町の子どもたちに、地元の食材で作った醤油を味わってほしい」。その真つすぐな思いから、Toyokoro Zの皆さんから学校給食センターへ「ゆきほなみ」が寄附されました。人口減少が進む時代において、十勝の農業が生き残るためには「地域の農産物の価値」を高めることが不可欠です。今回の醤油づくりは単なる商品開発ではなく、農家ではない子どもたちにも農業への関心を持ってもらうための「食育」としての側面も持っています。

『Toyokoro Z』子どもたちへのメッセージ

地元の畑で育った作物を、遠く離れた職人さんが1年以上も手間ひまをかけて美味しい醤油にしてくれました。日々の食事を通じて、農業と食卓のつながり、そしてみんなが住む地域の「食の価値」をぜひ感じてください。



※写真はイメージです

来年には、さらに1年熟成させた究極の「再仕込醤油」の完成も控えています。豊頃の豊かな大地と人々の情熱が醸し出す味わいに、これからも目が離すことができません。