

イベントレポート



株式会社山田製油（本社：京都西京区／社長：山田康一）は、昔ながらの製法と丁寧なものづくりを続ける調味料メーカー2社と協同し、“調味料”をキーワードに“食”を考える『京都・調味料サミット G3』を「gomacro Salon」（ゴマクロサロン：直営店舗）にて開催いたしました。



【開催概要】

名称：京都・調味料サミット G3

11:00-11:40 【講座1：みりん】株式会社 角谷文治郎商店 三角 祐亮 氏
12:00-12:40 【講座2：あぶら】株式会社 山田製油 社長 山田 康一 氏
13:00-13:40 【講座3：みそ】マルカワみそ株式会社 専務 河崎 紘一郎 氏
14:00-14:40 【調味料メーカー／3社セッション】

『次世代リーダーが語る！伝統的な製法と手作業を守り続ける意義』

■場所：gomacro Salon（ゴマクロサロン） 〒604-8207 京都市中京区新町御池下る神明町 67-3

【各社の熱い想い】



みりんは、ロマンチックな酒なんです

株式会社 角谷文治郎商店 三角 祐亮 氏

美味しさの秘密は原材料。大手企業はコストを下げるための仕入れ（古い・低品質・外国産の米を使用）をするのに対し、三河みりんでは生産者の元へ直接出向き、顔が見える形で玄米の状態から仕入れている。

国内自給率が唯一 100%といえるもの、米。せっかくだいい米があるのでそれを食べる。それを使ってみりんを作ることで循環させる。それが今できる一番大事な事ではないか。

調味料サミットは物を売る場ではなく、我々の想いを伝える場に。我々中小企業が正しい情報を収集して共有し、消費者に伝え、判断して頂く。これからは思いやりと共生の時代。そうして楽しい世の中になっていければ。



世のため、人のためになる食品造りを

株式会社 山田製油 社長 山田 康一 氏



『人に良い』と書いて『食』

マルカワみそ株式会社 専務 河崎 紘一郎 氏

食の西洋化を取り入れる中で大切なものをなくしていないか。我々のおふくろの味、『ごはんとみそ汁』。その素晴らしさを未来のお母さんに向けて伝えていかなければいけない。好きな食べ物に『みそ汁』と言ってくれる子どもが一人でも増えてほしい。だから味噌作りをするのだ。

【次世代リーダーが語る！伝統的な製法と手作業を守り続ける意義】



①調味料メーカーとしてここだけは譲れないところ

「素材に勝る技術なし。時間に勝る味付けなし。」

原材料選びから製造まで、一貫して自分たちが責任を持ってもの造りをやっている。職人の経験と勘を大切にしながら。

②伝統的な製法や食文化を守る熱い思い

昔は原料を活かす生活スタイルで、当然添加物などなかった。安心安全なものを食べていける時代に戻していくべきである。

また、西洋の文化が入ることはいい事だが、同時に無くなっていくものもある。古来からやってるものづくりが貢献できることがある為、古き良きものと折り合いをつけながら生きていくことが大事である。それができて初めて世界に誇れるようになるのでは？

参加者の声

- ・なかなか聞けない話を聞ける貴重な会でした。知ることは大切ですね。
- ・製品の話のみならず、作り手の想いや奥深さなど大変面白く参加させていただきました。
- ・食の大切さを考える中で、野菜などの材料だけでなく調味料の大切さも再確認しました。
- ・本物をできるだけ使いたいです。そして本物を次世代へも伝えていきたいと思えます。
- ・今回参加してもっと聞いてみたいと思いましたので、もし機会があればもう少し長い時間で濃く聞いてみたいですよ。

山田製油・gomacro Salon は、今後ごま製品を使ってライフスタイルを提案できる企画を実施してまいります。