

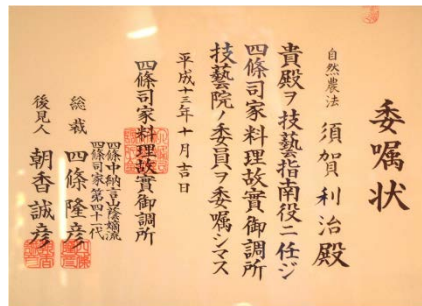
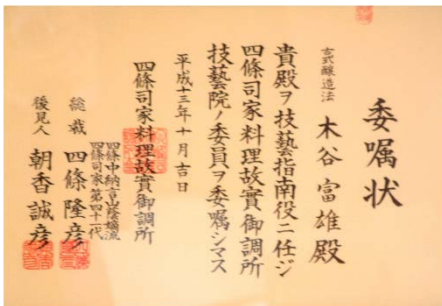
■和食の宗家「四條司家」とは

四條司家は、日本料理の祖神と崇められている四條流の祖、四條中納言藤原朝臣山蔭卿から始まります。平安初期、第五十八代光孝天皇は料理に造詣深くあらせられ、自ら庖丁をとられて数々の宮中行事を再興されました。四條家に深い御縁のある天皇であられるので若き頃から料理を作ったり味わったりなさるお相手に同じ趣味をもつ山蔭卿をお選びになりました。

山蔭卿は、天皇のお考えに従い、且つ自己の工夫も加えて、そこに平安料理道の基礎路線を確立しました。それが四條流庖丁、料理道の根源です。しかし山蔭卿は宮中の料理法を教えましたが、一般臣下に利用できる料理の普及と指導に重点を置いたのです。

そして、その頂点に庖丁儀式があります。足利時代の四條庖丁書に依れば、式庖丁は山蔭卿が鯉を庖丁したところから始まります。室町時代になると、四條流から四條園流、四條家園部流、武家料理を専門とする大草流、生間流、進士流等の流派が出ましたが、これらはすべて山蔭卿の流れを汲むものであり、四條家からは多くの庖丁名人が出ました。

そして、天皇家の料理から臣下の料理までを司る家として、司家の名称を頂きました。現在、第四十一代当主隆彦卿は、全国日本調理技能士名誉会長、四條司家料理故實御調所所長を任じて、日本料理の発展、故実の伝承の為、日夜、研鑽しております。



四條司家第41代當代

■ラベル名「一期一會」の由来

ヤマキ醸造は当初、農家から原料を預かり味噌・醤油に加工してお返りする「受託加工」を主としており、その時から「お客様の御用に応える蔵」として製品を生産していました。日本が高度経済成長時代に入ると、大量生産・標準化・効率化が進み次第に自然が失われ、農業では化学肥料や農薬・除草剤が使用されるようになり、輸入農産物が大量に入ってくるなど環境の変化が起きました。

そのような時代の変容の中でも、ヤマキ醸造は創業から百余年、「御用蔵」精神のもとで原料を国産と有機にこだわり代々受け継がれてきた昔ながらの醸造法によって醤油を100余年に亘り造り続けてきました。

そのような姿勢が、1200年の歴史を持つ日本料理道の祖神と崇められている四條流を継承する四條司家の目に留まり、ヤマキ醸造は日本古来の食文化を守り残すため古式醸造法の技芸指南役に指定されました。

この出会いは、ヤマキ醸造の創業当時からの歴史と伝統が、一方では和食の宗家として伝統を守り続けている四條司家の歴史と伝統が、共鳴した瞬間でもありました。

茶道に由来する日本のことわざに「一期一會」ということわざがあります。

それぞれの歴史・思いが重なりあったこの出会いは一生に一度の出会いともいえるでしょう。そして「この出会いを大切に、今できる最高のおもてなしをしよう」という「一期一會」の想いから誕生した本製品をまさに「一期一會」と名付けました。

■ヤマキ醸造グループの国産原料へのこだわり

ヤマキ醸造の有機製品は、土づくりから最終製品に至るまで一貫して「安心」「安全」「健康」「本物」「伝統」にこだわり製造しています。

自然農法にて60年以上の実績を持つ須賀氏の指導のもと、農業生産法人「豆太郎」グループで、三年以上農薬・化学肥料・除草剤などを使用しない環境保全型農業でオーガニックの厳しい基準に合格した国産有機（オーガニック）原料を作り続けています。その国産有機原料を使用し、化学合成添加物を使用せずに昔ながらの製法で

つくり熟成させた醤油・味噌は原料同様に日本の有機 JAS、アメリカ、EU のオーガニック認証を取得し、さらに食品安全マネジメントシステムの国際規格 FSSC22000 も取得した、世界的に認められた安心・安全な製品です。

今日、日本国内で消費されている大豆の約 90%が輸入されていますが^{※1}、その中には遺伝子組み換え大豆が混入している可能性があります。EU では遺伝子組み換えの原料を使用している場合、すべての食品に表示義務がありますが、日本では豆腐や納豆、味噌などには表示が義務づけられているものの、醤油や油には表示義務がありません。

また、日本で消費される醤油の 75%以上が脱脂加工大豆（第二次世界大戦時の食糧事情が悪化した際に丸大豆の代用として使用され始めたもので、丸大豆から油を取り除いた状態のもの）を使用して造られています。ヤマキ醸造で造られる製品の原料である大豆は、全て国産有機栽培もしくは国産特別栽培のもので、

以上のような流通環境の中で、ヤマキ醸造は原料に農薬・除草剤・化学肥料が使われた食品や遺伝子組み換え食品、添加物を口にしたくないと考えている消費者と「消費者の知る権利・選ぶ権利」を大切に、人体への影響が心配される農薬・除草剤・化学肥料を使用しない、遺伝子組み換え食品を使わないという一貫した姿勢で原料にこだわった製品づくりをしています。

そして、日本の伝統食と環境保全型農業に取り組む生産者を応援し、消費者と共に食と農を守り、国内自給率向上に貢献していきたいと考えております。

※1 しょうゆ情報センター『醤油の統計資料 平成 27 年版』、農林水産省 大豆をめぐる事情（平成 27 年 7 月）、農林水産省 平成 25 年度認定事業者に係る格付実績から算出

■ヤマキ醸造グループ企業 農業生産法人「豆太郎」

～土の持つ本来の力を十分発揮させる農業「自然農法栽培」～

守る自然・残す自然 ヤマキ醸造グループの会社である農業生産法人『豆太郎』は親子二代にわたり、自然農法を約 60 年もの間実践している須賀さんが代表を務める農業グループです。

須賀さんの畑は、農薬も化学肥料も長い期間一切使用していません。だから土が生きているのです。



そのような畑のため、今では珍しい光景になりましたが、さまざまな生き物が畑に生息してそれぞれの営みを繰り返しています。見かけることも珍しくなった生き物であるカブトエビも、水田に生息しております。農薬を使用している水田では、まず見ることが出来ないものです。

生きた田畑を管理している『豆太郎』代表 須賀 利治は「こんな生命にあふれた畑だからこそ、生命力の強い野菜が生み出せるんだ」また、「うちのにんじんは長いこと置いておいてもなかなか腐らないですよ。その代り、葉っぱを出したり、白いひげ根を出したり、土から抜かれた後も生きようとするんです。人間が野菜からもらっているのは、ビタミンとかミネラルといった栄養だけじゃない。『生きる力』をもらっているんじゃないか、って気がするんですよ」と語ります。

●有機大豆



●農作業イメージ



●有機小麦



■企業概要



法人名	ヤマキ醸造グループ（グループ内営業窓口・販売 株式会社ヤマキ）
所在地	〒367-0311 埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原 955
代表者	代表取締役会長 木谷 富雄
グループ概要	ヤマキ醸造株式会社（味噌醤油製造業）（豆腐製造業） 有限会社豆太郎（有機農産物栽培）、株式会社ヤマキ（販売・卸）
店舗	直売店・喫茶「糶庵」 〒367-0311 埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原 955 豆富会席「紫水庵」 〒367-0311 埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原 955 直売「寿店」 〒367-0023 埼玉県本庄市寿 3-3-16
URL	http://yamaki-co.com/