



**水郷日田が育む 鮎が魚醤特有の匂いを消した。**

三隈川や玖珠川など清流が流れる水郷日田。昔から鮎漁や鮎養殖が盛んで、鮎は観光資源の一つにもなっている。その一方で、塩焼などに出来ない規格外の鮎の処分が養殖業者の悩みだった。売れない鮎を利用できないか、養殖業者からの相談を受けたのが古くから日田で味噌醤油などの醸造元を営む合名会社まるはら四代目社長・原氏。早速、大分県産業科学技術センターを訪ね、「鮎魚醤」の開発に着手した。まず、味噌工場の余った桶に鮎を漬け込んでみ

たところ、臭みがなく旨味のある試作品が完成。これはおもしろい調味料になる！と直感した原氏は、さらに試行錯誤を繰り返した。4年後の平成16年には、淡水魚を使った世界初の魚醤が生まれた。

**鮎魚醤工場も新設し オンリーワンブランドを目指す。**

平成15年、テスト販売をかねて、国際食品見本市へ出展したところ、飲食店関係者やデパートのバイヤーなどから次々と注文が入り、品切れ状態に。その後も雑誌やテレビで紹介され、現在では、予約で販売終了となるほどだ。鮎魚醤入

(上) 新鮮な鮎を、一尾ずつ丁寧に水洗いすることから鮎魚醤造りは始まる。  
(中) 水洗いした鮎を、内臓ごととまるとミンチにする。さらに塩と酵素を加えて発酵させる。  
(下) 伝統の味噌と醤油に「鮎魚醤」を加えた卵かけごはん醤油「たまごはん」や「焼肉のたれ」など新商品の開発も手がけている。

り焼肉のタレなど新商品も投入され、今春には、約1200㎡の魚醤工場も新設。需要に応じた量産体制も整う。「鮎魚醤は、味噌、醤油造りより手間もコストもかかる。しかし世界一の美味しい魚醤を作ってオンリーワンブランドになる夢を追求したい」。原氏の挑戦は続く。



**合名会社 まるはら**  
大分県日田市中本町5-4  
TEL.0973-23-4145  
<http://www.soyssauce.co.jp>

### 伝統を守りながら新ビジネスに次々と挑む創業百余年の蔵元。

明治32年創業の味噌、醤油の醸造元「合名会社まるはら」。一世紀以上に渡り、受け継がれた食品造りの伝統を重んじながら、「鮎魚醤」をはじめ、天然色素を使った7つの色と味を楽しむ虹色ラムネといった新商品を次々と開発。明治、大正時代の社屋を観光蔵元へ大胆にリニューアルするなど、老舗でありながら、時代のニーズに合わせて新ビジネスを展開。創業時から一貫しているのが、美味しさと品質、安全へのこだわり。「鮎魚醤」も手作業でつくる無添加調味料である。



原次郎左衛門正幸さん／四代目の社長であり、原家十五代目当主。新しいものを作り出すのが好きと謙を輝かせる、バイタリティあふれる社長。

Company Info.

## [大分県・日田市] 世界で初めて嫌な香りのしない鮎魚醤の生産・販売の拡大、並びに関連商品の開発・販売

合名会社 まるはら



○活用する地域資源：鮎

魚介を発酵してつくる魚醤は、ナンブラーとも呼ばれ、東南アジアを中心に使われる醤油の一種だ。深い旨味がある一方、独特の臭みが欠点。しかし鮎で作った「鮎魚醤」は、臭みがなく、コクと旨味はたっぷり。その美味さがシェフの間で広がり、売り切れるほどの人気に。原料は、これまで捨てられていた規格外の鮎。その鮎が新しい魚醤として脚光を浴びている。

**規格外の鮎を 一流シェフも認める 世界初の鮎魚醤に。**

香魚・鮎を発酵させること4カ月。コクと旨味あふれる琥珀色の鮎魚醤が出来上がる。