



志賀町おすすめの絶品はコレ！
志賀町優良特産品
SATOHAMA MADE

紹介
コーナー

大豆を蒸すことから始めて醤油を手作りする能登でも珍しいお醤油屋さんを紹介します。

昔ながらの手作り製法を守り、地元で愛され続ける味に。

しょうゆ
カネヨ醤油

(鹿頭ム - 2)



豊かな自然と水
伝統の技がつまった醤油

豊かな香り、まろやかでうまみあふれるカネヨ醤油。能登のやさしさに似て、刺身にあう風味です。料理や煮物に最適な淡口も人気。しょうが醤油、にんにく醤油、ゆずポン酢醤油などバリエーションも豊富。



販売期間 / 通年
税込価格 / 410円 / 1L

加工品

☎ 0120-000-651 FAX 46-1001

町内食料品店にて取り扱い

詳しくは
「楽天市場」サイトなどから注文受付



紹介
する人

三代目：かみえ てつお
上江 哲夫さん

profile

二代目の父・浩のもと、中学生から家業を手伝う。一度、金沢で学生時代を過ごすのが、これだけやりがいのある仕事はないと家業を継ぎ、妻や従業員と共に三代目として伝統の味を受け継ぎ守ってきた。59歳。

四代目：きむら みちこ
木村美智子さん親子

profile

15歳から地元を離れ、学生時代を富山・金沢で過ごす。横浜のIT関連会社に就き6年勤務。平成27年7月から家業を継ごうと石川県に戻り、大野醤油や富山・栃木の醤油屋で研修を受けた後、実家を手伝う。29歳。

上江さん カネヨ醤油の「カネヨ」は、初代「与」の名前が付いています。小麦は炒ることから、大豆は蒸すことから始まるカネヨの醤油作り。手間暇かけながらも、大正15年から代々受け継いできた知恵と技を磨き、今日まで醤油作りを続けてきました。木桶を倍容量の繊維強化プラスチックに変えたり、一部機械化もしましたが、自然の温度で約1年間、発酵・熟成を促しながら諸味を育てる手法を守り、安全で美味しい醤油作りを目指しています。

これだけやりがいのある職業はないと、家業を継ぎました。仕事は正直大変ですが、どんな職業でも大変です。どうせやるなら楽しんで、自ら商品開発や企画などして、仕事に取り組んでいます。地域に根ざした醤油屋として、地域の声を大事にしています。色々とお陰で刺身や寿司に特に合うと好評です。新鮮な海の幸の美味しさをよく知る漁師の意見だからこそ、海産物の美味しさを際立たせる味になったのではないのでしょうか。

今後も伝統を守りながら、新しいことにも挑戦していきます。

木村さん 地元を離れて13年。以前は、横浜でIT関係の仕事に就き、帰宅10時過ぎは当たり前前の多忙な日々を過ごしました。実家に戻ると、食べ物も美味しく、自然が豊富で、人もやさしく、改めて能登の良さを感じました。子どもの頃、醤油作りを手伝ったことはなかったのですが、3姉妹の長女として家業を継ぐことを決意しました。昨年結婚して、苗字は変わりましたが、早く仕事を覚えて、家族に楽をさせたいです。

昨年は楽天サイトを立ち上げ、全国から注文を受けています。醤油は欠かせない調味料ですが、地域で好まれる味は千差万別。北陸・九州の醤油は甘めで、関東では塩辛めですが、東京の方から「家族全員、カネヨの醤油が美味しいと大人気で、我が家には欠かせない調味料になりました」という声が寄せられ、嬉しく感じました。

平成25年、和食が「ユネスコ無形文化遺産」に認定されたことで、世界が和食に関心を寄せ、和食の調味料「醤油」にも注目が集まっています。また、発酵食品は体にいいとして注目する人も増えています。この流れを受け、日本の醤油を盛り上げていきたいです。

