



高樹齡の秋田杉



沓澤製材所全景

株式会社沓澤製材所

〒017-0012 秋田県大館市釈迦内字街道上154
TEL 0186-48-3141 FAX 0186-48-3142
<https://kutsuzawa-seizaisho.co.jp>

- 1927年 沓澤樽丸店 創設。創業者 沓澤貞蔵
- 1929年 製材所操業
- 1993年 農林水産祭(財) 農林漁業振興会長賞 受賞
- 2009年 合法木材等普及推進顕彰 林野庁長官感謝状
- 2013年 農林水産祭天皇杯等三賞選賞表彰
内閣総理大臣賞(林産部門) 受賞
- 2021年 JAS製材品普及推進展示会 農林水産大臣賞 受賞
※ 同展示会上位3賞：32年連続受賞。
うち農林水産大臣賞：17回受賞

Akita Odate



公式サイト



Instagram



秋田杉
味噌桶
麴蓋

AKITA
沓澤製材所
JAPAN
since 1927

「手前味噌」は、 木桶とともに育つ。

Some maintain that the “kioke” is more than just a tool, it’s *the* essential ingredient required to authentically ferment Japanese foods.

日本の伝統的な発酵食を作る者にとって、木桶はひとつの“道具”であるだけでなく、かかせない“原材料”そのものなのだ。

日本食研究家／作家 ナンシー・シングルトン・八須
(和訳：Koji and co 代表／飯田冴子)

■ 味噌作りにも木桶が選ばれてきた理由

日本食研究家・作家であるナンシー・シングルトン・八須さんが、「木桶は原材料そのものである」と表現しています。木桶は単なる“容器”の域を超え、原材料と同等の価値があると捉えています。

昔の人たちは、木桶が発酵をともに育てるパートナーであることを知っていました。よい味を出すために手入れと工夫を惜まず、ただ家族のことを思って味噌作りをしていました。だからこそおいしくできたときは自慢したくなるほどに誇らしく、そこから「手前味噌」という言葉が生まれました。

木製の桶や樽が日本に普及したのは室町時代からと言われています。以来、木桶は味噌・醤油・酒など日本の伝統的な発酵食品作りに欠かせない道具として使われてきました。それには、特別な理由があります。

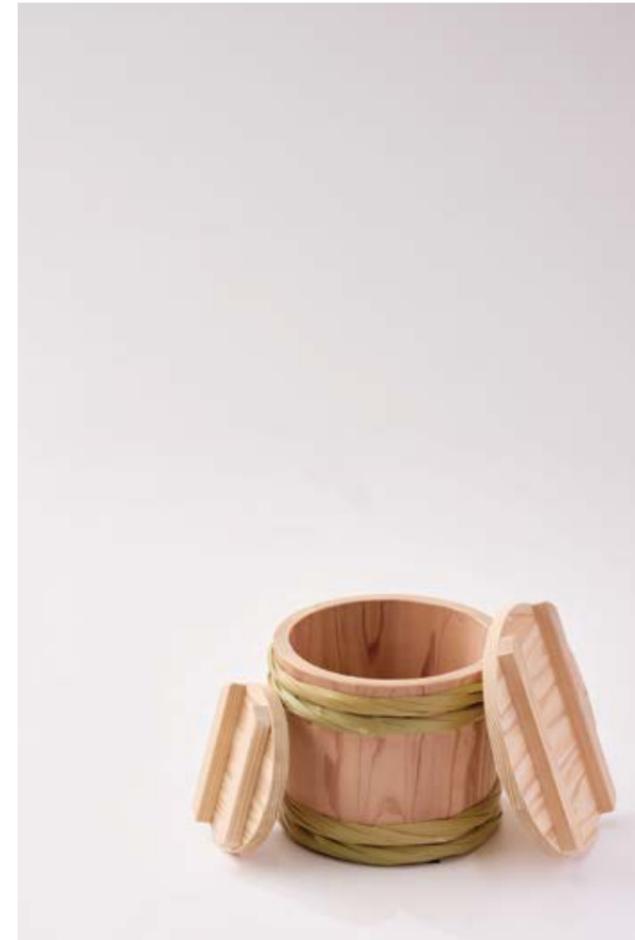
木には麹菌や乳酸菌など発酵に欠かせない微生物が付きやすく、洗っても流されずに味噌や醤油を醸し続けてくれるからです。長く使うほどに、その木桶特有の個性的な“醸し”が続くのです。

木桶は、木材が持つ「調湿機能」と「保温保湿機能」を最大限に発揮する“魔法の器”です。木材内部はパイプ状の細長い細胞でできた「多孔質」で、微生物を定着させます。また、水分を移動させて湿度と温度を調整し、発酵に適した絶妙な環境を作ります。

このすぐれた力で、木桶についての微生物は次の年もその次の年も元気に活動してくれます。こうして木の持つ機能と作り手の愛情を受けて、同じ味がふたつとないおいしい味噌が出来上がっていきます。

まもなく創業 100 年を迎える沓澤製材所は、伝統の技法を活かしながら常に改良を加え、使い手にとって最適な秋田杉桶樽を製作しています。味噌作りを楽しみたいすべての方へ、味噌桶・麹蓋の魅力を、このカタログでお伝えします。

 株式会社沓澤製材所
since 1927



協力
食育指導師・みそソムリエ 小山明子
Koji and co 代表 飯田冴子
株式会社 北鹿新聞社
アキテッジ株式会社
東光コンピュータ・サービス株式会社



素材を活かす 1 「桶」と「樽」の違い

「桶」と「樽」は混同して用いられることがよくありますが、名前が違うということは用途も違います。簡単に言うと、桶は“何度も使う容器”、樽は“数回しか使わない容器”です。作り方も違うので、昔は桶と樽で職人が別々でした。

- 桶 おけ**
- ① 何度も使う。傷んだら修理して使う
 - ② 丈夫に作られている
 - ③ 発酵食品を作る、水分を短期間ためる容器
 - ④ フタと本体が別々、またはフタがない
 - ⑤ 容量の決まりがない
(おひつ、たらい、風呂桶、ひしゃくなど)

- 樽 たる**
- ① 数回しか使わない。使い捨てが多い
 - ② 簡素な作り
 - ③ 醸造品を運ぶための容器
 - ④ 上フタが本体に固定されている
 - ⑤ 容量に決まりがある
(一斗、二斗、四斗など)

「秋田杉の桶」と味噌作りは、 相性がいい。

沓澤製材所の味噌桶・麴蓋は、地元産の秋田杉を使っています。江戸中期に刊行された「わかんさんさいずえ和漢三才図絵」(日本初の図入り百科事典)では、桶に適した良材を格付けしており、最良は“杉”としています。また、「杉材を用ひて酒桶を造り、杉のコケラ(カナン屑)くずを酒中に投ずる類、亦然るなり」という記述もあります。杉は、味噌、醤油、酒といった日本の伝統的な発酵食品をおいしく仕上げるために欠かせない

木材として活用されてきたことがわかります。雪国秋田の寒冷な環境で育った秋田杉は、ゆっくりと成長するため木目が細かいのが特長です。高樹齢になるほど目が詰まり、美しいだけでなく強度が増し、木材の伸縮が少なくなります。手入れしながら長く使う桶にぴったりの特性を備えています。だから秋田杉の桶は、味噌作りととても相性がいいのです。

伝統的工芸品 「秋田杉桶樽」

丸太きどの木取り*から仕上げまで一連の技術・技法が評価され、1984年に経済産業大臣が指定する国の伝統的工芸品になりました。



節や曲がりを確認し、丸太を見極める



玉切り(丸太の切断作業)



「セン」という道具で側板の厚さと丸みを調整



クレ仕立て(仮タガをはめて桶の形を整える作業)



タガ締め作業

素材を活かす 2 秋田杉の部位と性質

赤身 あかみ。「心材」ともいいます

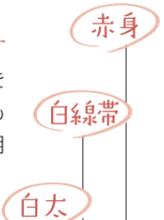
年輪の世代交代で、眠りについた部分。成分を蓄えていて、耐久性・耐腐性に富んでいます。着色物質が生成され、淡くやさしい赤色をしているので「赤身」と呼ばれています。

白線帯 はくせんたい。「移行材」ともいいます

赤身と白太の境目にある部分。木が活動を終えて眠りにつこうとしている部分で、最も水分を通さないため酒樽の材料としても重用されています。

白太 しらた。「辺材」ともいいます

樹木の成長を支えている部分。地中の水分や養分を根から吸い上げて運んだり、葉で作られた栄養分を貯蔵する役割があります。木目が詰まって美しいため、化粧材として使われることが多い部位です。



秋田杉の断面

* 木取り：丸太から適材を考えて木片を作る作業

秋田杉味噌桶

みそソムリエをはじめ、木桶での味噌作りを愛好している方々の
たくさんのご要望を反映させました。
自然素材だけで作った、
本格的な味噌用木桶です。



素材を活かす 3 「柁目」と「板目」の桶の違い

丸太を製材して板にすると、木の中心部を通る板は縦縞の木目が現れます。これを「柁目」と言います。中心部以外では等高線のような曲線の木目が現れます。これを「板目」と言います。桶には柁目を使ったもの、板目を使ったもの両方があります。桶で柁目と板目を使い分けるのは「時間軸の違い」です。樽には板目しかありません。

柁目

柁目は水分を逃がす性質があるので、主に短時間用途の桶に使用します。



板目

板目は醸造や貯蔵など長期間用途の桶に使用します。味噌桶もしかりです。



- ① 抗菌性・耐久性に富んだ「赤身」と呼ばれる部位を選び、醸造に適した「板目」で化学接着剤を使わず組み上げています。贅沢な厚さの側板を使用して、長期間水分を漏らさず味噌作りに適した仕様になっています。
- ② 竹タガは伝統的な技法で編み、通常の桶より本数を増やして頑丈な作りになっています。特に上部のタガは、口が広がらないように口縁部に近い位置で締め上げています。



赤身板目を贅沢に使っています



ずれないように上蓋に段差をつけました



厳選した竹を編み、締め上げました



中蓋はサイズごと内径に合わせた大きさにしています

- ③ 上蓋は、桶からはずれにくいよう、段差をつけています。
- ④ 中蓋は、味噌が空気に触れにくいよう、内径ギリギリに納まる大きさにしています。
- ⑤ 底板は、耐腐性を高めるために、柿渋を3回塗りしています。



底に柿渋を3回塗り、耐腐性を高めています

初めてお使いになるとき

「あく抜き」をしてください。
ぬるま湯を桶の8分目ほど張ってひと晩おいて、杉のあく(渋み)を抜いてください。

普段のご使用時

濡れたふきんで拭いてから。
使う前に、軽く濡らしたふきんで拭いてからご使用ください。竹タガはなるべく濡らさないようにしてください。

ご使用后

洗わずに麹菌を残して保管を。
麹菌を残すため、できれば洗わずに微量の味噌を付着させたまま新聞紙などで包んで冷暗所に保管してください。

このページは
秋田スギの香料インクを
使用しています。
こすると、ほのかな香りがします。

■ 詳しいお取り扱い方法については、商品に添付の説明書をご参照ください。

秋田杉麴蓋

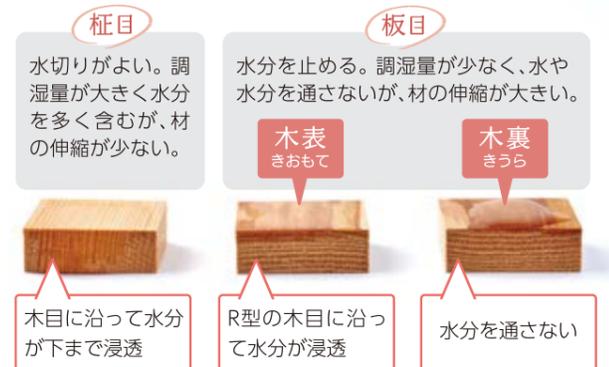
醸造元向けに製造しておりましたが、個人のお客様からのご要望が多くなり、販売を始めました。ベテラン杜氏からのアドバイスも取り入れた本職向けの麴蓋です。



素材を活かす 4 「木表(きおもて)」と「木裏(きうら)」

「板目」には表と裏があり、樹皮に近い側を「木表」、芯に近い側を「木裏」と言います。板目で味噌桶を作るとき、その性質の違いも利用しています。木表は、外気と馴染ませるため桶の外側に使います。木裏は、水分が外に漏れにくいように桶の内側に使います。

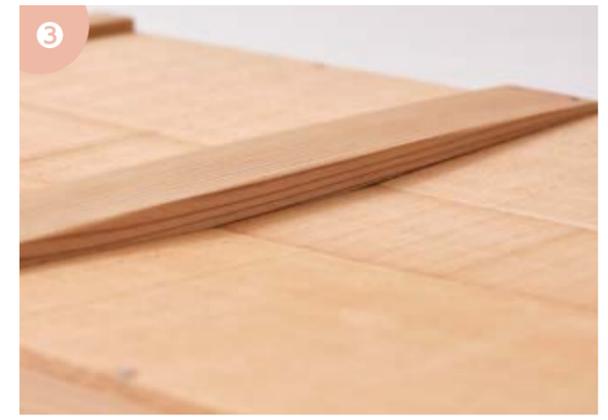
「柾目」は、木目に沿って水分が浸透するので水切りがよいのが特徴です。また、材の伸縮が少ないため麴蓋に最適です。



- ① 「赤身」で節のない柾目材のみを使用しています。麴がよくほぐれるように木目の凹凸を出し、手割“へぎ板”に近い仕上がりを再現しました。
- ② 何年も使う本職の方の使用に耐えられるよう、底板・枳板とも厚みを持たせた贅沢な仕様になっています。



赤身柾目の凹凸を活かしました



丘状の底盛棧(そこもりさん)加工をしています



底板は約6mm、枳板は約12mm以上の贅沢な厚さです



枳組に杉くさびを打って丈夫にしました

- ③ 麴を盛ると重みで底がたわみます。たわみ防止のため丘状の底盛棧加工を施しています。
- ④ 枳がはずれにくいよう、木口に杉くさびを打って頑丈にしています。
- ⑤ 底板同士は、竹釘で見えないように留めてあります。ほどよい通気性を保ちながら、耐久性も高めています。



底板は適度なすきまを残しながら、竹釘で補強しています

初めてお使いになるとき	普段のご使用时	ご使用后
「あく抜き」をしてください。最初にぬるま湯を麴蓋全体にかけてください。その後天日干しし、乾いてからお使いください。	熱湯消毒をしてください。使う前に、熱湯消毒をしてください。その後天日干しし、完全に乾いてからお使いください。	麴を残さず取り除いて。熱湯で洗って殺菌し、ブラシですみずみまで麴を取り除いてください。その後天日干しし、乾いてから新聞紙などに包んで保管してください。

■ 詳しいお取り扱い方法については、商品に添付の説明書をご参照ください。

1cm
2cm
3cm
4cm
5cm
6cm
7cm
8cm
9cm
10cm
11cm
12cm
13cm
14cm
15cm
16cm
17cm
18cm
19cm
20cm
21cm
22cm
23cm
24cm
25cm
26cm
27cm

味噌桶



1kg用

外径13.0cm×高さ14.5cm
内径11.0cm×深さ12.5cm

3kg用

外径22.5cm×高さ18.5cm
内径19.0cm×深さ15.0cm

6kg用

外径22.5cm×高さ30.0cm
内径19.0cm×深さ26.5cm

10kg用

外径26.0cm×高さ33.5cm
内径22.0cm×深さ30.0cm

20kg用

外径32.5cm×高さ41.0cm
内径29.0cm×深さ37.0cm

味噌桶

- 板目
- 竹タガ
- 無塗装
- 底部柿渋塗り
- 化学接着剤不使用

麴蓋

- 赤桎
- 竹釘
- 無塗装
- 底盛栈加工
- 化学接着剤不使用

重石

- 国産白御影石
- 無塗装
- 鏡面仕上げ
- ステンレスワイヤー付き

※手作りのため、寸法は若干異なる場合があります。

※補強のため、一部ステンレス釘を使用しています。

麴蓋



1升盛

外寸：長さ52.0cm×奥行35.5cm×高さ6.0cm
内寸：長さ43.5cm×奥行30.3cm×深さ5.0cm
桎板厚：1.2cm以上

7合盛

外寸：長さ39.0cm×奥行27.0cm×高さ6.0cm
内寸：長さ32.4cm×奥行21.7cm×深さ5.0cm
桎板厚：0.6cm以上

重石 (味噌桶 3kg用、6kg用)

沓澤製材所オリジナル/国産白御影石



味噌が空気に触れないように味噌桶の内径にぴったりの大きさにしました。弊社味噌桶サイズに合わせたオリジナルの重石です。ステンレスワイヤーの取っ手で出し入れも楽にできます。

2.5kg

直径18.0cm×厚さ3.6cm

6kg用には、2個重ねてお使いください。

※他サイズはご相談ください。

