

根

元

信州善光寺大同町

七味

御高札前

八幡屋磯五郎

白薑 蕃椒

陳皮 胡椒

山椒

紫蘇

麻種



①江戸時代から使われてきた調合箱 ②七味スイーツを製造する製菓キッチン(自社工場) ③飲食店の希望に応じた調合の素材、風味、パッケージまで企画制作するオリジナル瓶、贈答市場を広げるデザイン缶や新調味料の開発、唐辛子からは一見連想しにくいスイーツや化粧品とのコラボレーションなどユニークな取り組みに絶え間なく挑戦  
表紙/八幡屋礒五郎の名を全国に広げた旧パッケージ(和紙に木版画 昭和前期まで使用)

# 根元 八幡屋礒五郎の哲学



毎年600万人以上の人が訪れる信州善光寺。参拝を済ませた人々の多くが記念に買い求める「七味唐からし」は、最古の善光寺参詣みやげとして知られています。江戸・薬研堀、京・清水の老舗の品と並び、江戸時代から日本の三大七味に数えられてきたこの唐辛子を製造販売しているのが、八幡屋礒五郎です。

創業は江戸時代中期の1736年。善光寺の堂庭と呼ばれる境内の一角で、自家製造の七味唐辛子を商っていた小さな露店がはじまりです。明治初期頃の記録には、高札(公の揭示板)前に老人が一人たたずみ、台に並べた7種類の素材を客の好みで調合して販売していたとあります。漢方素材を調合した七味唐辛子は心身爽快の素。記録には老人が「効能」を語る様子も書かれています。門前の七味唐辛子は健康祈願も兼ねたみやげとして買求めるられ、全国に知られる名物となっていたのです。

売り物は一品ながら、代々の当主はその売り方の工夫に積極的でした。たとえば4代目は辛さ順に大中小と配合を定めた3種の定番商品を売り出します。また6代目は手に取りたくなるデザイン、サイズの缶入り商品を考え、唐辛子の辛味と他の6つの薬味のバランスが上品な七味唐辛子の風味とともに、この進取の気風も、八幡屋礒五郎代々の伝統として受け継がれていきました。

善光寺門前に店舗を構えたのは戦後、7代目当主の時代。七味唐辛子一本で堂々大店に名を連ねた八幡屋礒五郎は、時の話題として新聞紙面を大いに賑わせたといえます。「七味唐からし」は、当時すでに単なるみやげものにとどまらず、地域の風土に深く根ざした食品として愛される存在になっていました。

現在の代表取締役社長・室賀豊さんは9代目。持ち前の発想力と行動力で唐辛子の素材

を用いたスイーツや化粧品の開発など、世間が目を覚ます取り組みにも次々と挑戦しています。その根底に息づくのは、代々が「風味日本一」と自負してきた「七味唐からし」への思い。昔と変わらぬ7種の素材について、「可能な限り地場で収穫される作物を用い、自社で製造して販売したい。時代とともにさまざまな事情で国内での収穫が困難になった作物も、出自を確認し、加工は自社で行いたい」と話し、信州の味のブランドとして責任ある商品を生み出すこと、そして食品としての価値を高めていくことに力を注いでいます。

唐辛子の新品種づくりも、その一環です。かつて地元産でまかなえた唐辛子は、中山間地の過疎化や農業環境の変化により、近年は多くを輸入に頼らざるを得ない状況です。それを再び地元産に戻していこうと、信州大学大学院農学研究科の松島憲一准教授との共同開発を10年にわたり展開。幾多の交配、試験栽培、検証を繰り返して、ついに新品種「八幡屋礒五郎M-1」を開発し、2016年に農水省への品種登録を果しました。新たな商品開発に活かすのはもちろん、信州産食材にこだわる飲食店の希望に合わせたオリジナルスパイスを提案するなど、唐辛子の市場そのものを広げつつあります。さらに、北信州の中山間地における農業再生の一助としても期待されます。

守り継いできた伝統を基軸に、新たな取り組みで果敢に時代を拓く八幡屋礒五郎。新しい老舗の姿がそこにあります。



9代目八幡屋礒五郎当主で代表取締役の室賀豊さん

創業から280余年。善光寺堂庭の露店だった時代から、七味唐辛子を商ってきた八幡屋儀五郎。素材や製造、店頭で個人の希望に合わせる調合サービス等の伝統を継承しながら、洗練を重ね、時代を見据えた創造的な取り組みで、ゆるぎないブランドを確立しています。



## 二百八十二年の進化論

### 信州の味 八幡屋儀五郎の七味唐辛子

同じ「七味」でも原料となる7種の作物の選択や焙煎の有無などによって店ごとに風味が異なります。八幡屋儀五郎の七味唐辛子の原料は創業以来変わっていません。蕃椒(唐辛子)をはじめ近隣地域で収穫した素材を中心に、江戸時代から素材としてきた7品を自社農場で乾燥(一部素材は乾燥したものを調達)、焙煎、粉碎、調合し、他店とは異なる独自の風味を生み出しています。



ピクヤク しょうが  
**白薑(生姜)**

日本で栽培されている生姜のほとんどは生食用。乾燥して用いる加工用品種で、七味唐辛子の風味に生きるすがすがしい芳香を持つ品種を主に中国から輸入しています。



おたね  
**麻種**

かつて長野県西山地域は良質な麻の生産地でした。国内での栽培が禁じられている現在は輸入のみ。麻種は胡麻に引けを取らない風味と油分を持つ食品です。



バンショウ とうがらし  
**蕃椒(唐辛子)**

品種の多い唐辛子のなかでも、辛味と酸味のバランスがよく香りが上品な三鷹(さんたか)系の加工用唐辛子を中心に、自社農場、長野県内外の契約農場で栽培しています。



しそ  
**紫蘇**

食材の味を引き出す役割を果たす紫蘇は、日本のさまざまな食材との相性抜群。自社農場、長野県内外の契約農場で栽培しています。



ごま  
**胡麻**

香ばしさと質のよい油分が旨みをもたらします。自社農場栽培、契約農場栽培で足りない分は輸入で補っています。



さんしょう  
**山椒**

中山間地に適し、かつては地域の多くの農家が栽培していた身近な作物です。昨今は高齢化した農家に代わり、スタッフが収穫に向くことも少なくありません。



ちんぴ  
**陳皮**

温州みかんの成熟果実の皮。信州の寒冷な気候では栽培できないため、江戸時代から陳皮だけは和歌山県などの温暖な産地から仕入れていました。現代も同様です。

「八幡屋儀五郎」の屋号の起源は諸説あるようですが、当主の家系が源氏に由来していることから源氏一門が崇敬した八幡社と、唐辛子(蕃椒)が渡来した海にゆかりの礪(礪)にちなみ、語感がよい五郎を組み合わせて記憶に残りやすい名にしたというのが定説です。

## 「七味唐からし」ができるまで

### 品質検査

食品としての厳格な品質基準を満たすのに加え、風味を添える調味料として自社基準に基づく品質管理を徹底。品質検査室では電子分析器を用い、唐辛子の辛さを左右するカプサイシンの分量検査など、きめこまかい検査を行っています。



### 製造工程

7種の素材それぞれの特性に合わせて加工し、独自のレシピに基づく調合を行います。レシピは常に一定というわけではありません。辛味をはじめ風味を左右する成分の数値データに加え、社内の選抜スタッフが感応検査を繰り返し、最適な配合を決めています。



### 素材の栽培

唐辛子、紫蘇など栽培可能な素材は自社農場で生産しています。新品種開発に際しては試験栽培も繰り返し行われました。



- 春** 4月にハウスで種をまきます。育った苗を耕した畑に定植するのは5月。
- 夏** 唐辛子が赤く色づくのは8月。紫蘇の刈り取り、山椒の収穫もこの季節。
- 秋** 10月に唐辛子を刈り取り、枝がついたまま天日乾燥し、さらにハウスで冬まで乾燥します。製菓用の新生姜収穫もこの季節。
- 冬** 1月、乾燥した唐辛子の実を枝から取るさや取りがスタート。すべて手作業で丁寧に行います。

取材協力・写真提供



株式会社 八幡屋儀五郎  
本社・柳町工場  
〒380-0805 長野県長野市柳町102-1  
TEL026-232-3966  
本店  
〒381-0841 長野県長野市大門町83  
TEL026-232-8277  
<https://www.yawataya.co.jp/>



懐かしく新しい  
八幡屋儀五郎の  
デザイン  
七味と大書きされた金色の唐辛子が目を引く赤い缶。八幡屋儀五郎のブランドそのものといえるこのデザインは、大正時代に六代目当主が考案し、長く使われていた図案を基に九代目現当主がブラッシュアップを図ったもの。クラシックな表情は老舗のシンボルにふさわしく、懐かしさの一方で新しさを感じさせるデザインとして現代の人々を魅了しています。ちなみに唐辛子のヘタの部分にフタの穴を重ねると中身を振り出せる仕掛けは昔ながら。

# 平成30年4月1日より 土壌汚染対策法が改正施行されます。

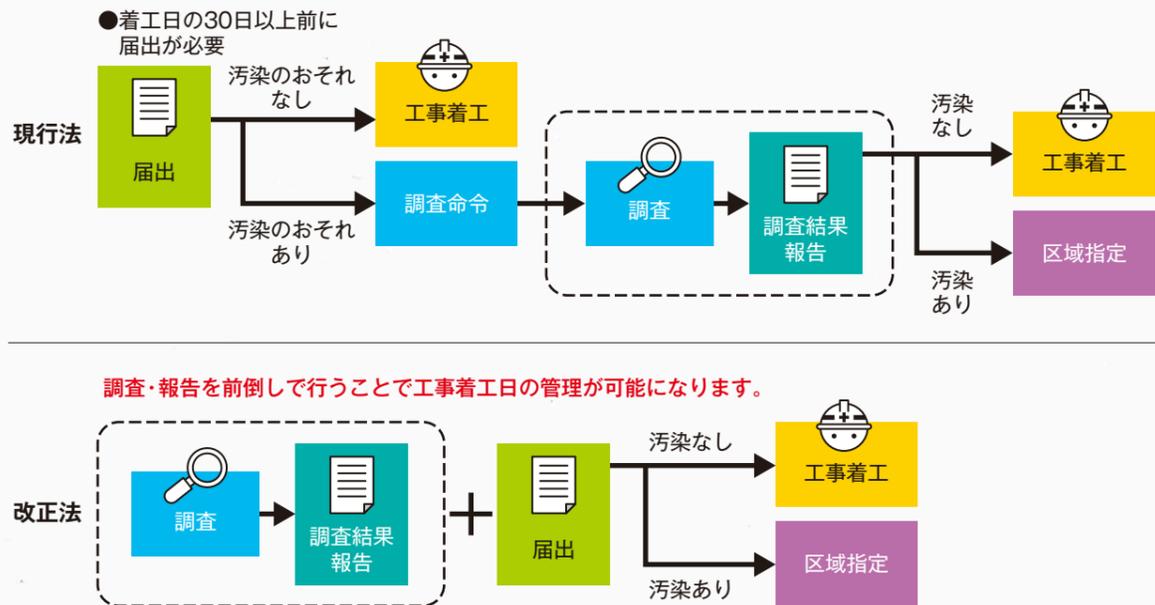
2017年5月に交付された改正土壌汚染対策法の第1段が4月1日に施行されます。  
ミヤマでは汚染土壌の調査、行政手続きの代行、汚染が発覚した際の浄化対策まで一貫して行っておりますので、お気軽にご相談ください。

## 主な改正内容

### ■土地を形質変更※する際の 届け出、調査手続きの迅速化 (法第4条2項)

3000㎡以上の土地の形質変更を行う場合、これまでは30日前迄に届け出を行う必要があり、当該土地に汚染のおそれがあると判断された場合は調査の実施及び報告義務が課され、工事着工の遅れや工期への影響が出る可能性がありました。今回の改正では届け出時に事前に行った汚染状況の調査結果を添付することができ、手続きを前倒しで行うことで着工日や工期を確実に管理することが法制化されました。

※ 掘削や造成など土地の形状や性質を変更すること。



## 水銀廃棄物の適正処理に関するご対応はお済みですか

平成29年10月1日以降、水銀に関する以下の廃棄物の処理は許可を持った業者への委託が義務付けられています。通常の産業廃棄物処理基準に加え、「事業所での保管」、「処理業者への処理委託」等の際にも新たな対応が必要ですので、下記廃棄物の処理をお考えのお客様はミヤマにご相談ください。

### 1 水銀使用製品産業廃棄物

水銀が含まれる省令で定められた37製品  
例：蛍光灯、水銀体温計、水銀式血圧計、電気制御用のスイッチ及びリレー等

#### 事業所で保管する際の対応

- 他のものと混合しないように保管
- 保管場所の掲示板に「水銀使用製品産業廃棄物」が含まれる旨を明示

#### 処理を委託する際の対応

- 委託業者の許可証に「水銀使用製品産業廃棄物」が含まれていることを確認。
- 委託契約書に「水銀使用製品産業廃棄物」が明記されていることを確認。
- 水銀回収が義務付けられているものについては、委託業者にその旨を伝える。
- manifestoに処理委託物が「水銀使用製品産業廃棄物」であることを明記。

### 2 水銀含有ばいじん等

水銀または、その化合物が15mg/kg(廃酸、廃アルカリについては15mg/l)を超えて含まれているばいじん、燃え殻、汚泥、廃酸、廃アルカリ及び鉱さい

#### 事業所で保管する際の対応

- 保管場所の掲示板に「水銀含有ばいじん等」が含まれる旨を明示

#### 処理を委託する際の対応

- 委託業者の許可証に「水銀含有ばいじん等」が含まれていることを確認。
- 委託契約書に「水銀含有ばいじん等」が明記されていることを確認。
- 水銀回収が義務付けられているもの(水銀を1,000mg/kg(廃酸、廃アルカリについては1,000mg/l)以上含有するもの)については、委託業者にその旨を伝える。
- manifestoに処理委託物が「水銀含有ばいじん等」であることを明記。