

巻頭特集 比叡ゆば本舗 ゆば八

世界のYUBAをめざす

比叡山延暦寺の御用達として知られる「比叡ゆば本舗 ゆば八」。厳選した近江の大豆と水だけを使い、職人の心と技で丁寧に手づくりしています。「もっと日常的に多くの人に味わってもらいたい」という同社のこれまでの歩みを追いました。



製造から販売までを行う守山店では常時50人以上のスタッフが働いています



大豆の甘みを感じる本さしみゆば。豆乳をたっぷり含んだ生ゆばが、ミルフィーユのように何層にも重ねてあります



同社が厳選している近江大豆。良い土壌と水に恵まれた自然環境が良質な大豆をつくります



天皇にもゆばを献上した ゆば一筋の老舗メーカー

ほんのりと甘味があり、栄養価も高い自然食品、ゆば。かつては皇族や貴族など、高貴な人の食べ物だったといわれています。

ゆばが初めて日本に伝えられたのは、およそ1200年前。比叡山延暦寺、天台宗の開祖最澄が、中国から仏教や茶とともに持ち帰ったのが始まりとされています。

「山の坊さん 何喰て暮らす ゆばのつけ焼き 定心房」

比叡山のふもとのまち、坂本に伝わる里歌です。つけ焼きとは蒲焼のこと。厳しい修行を重ねる当時の僧侶にとって、ゆばのつけ焼きは貴重な栄養食であり、こ馳走だったに違いありません。

天明8(1858)年、明治天皇の父にあたる孝明天皇にゆばを献上した祖先をもつ八木家。後の昭和15(1940)年に、八木富栄さんが京都府から大津市に移り、「ゆば八商店」という小さな店を開いたのが、「比叡

約400グラムしか生産できません。大豆の栄養成分が凝縮した食品といえます。

「今後の目標は、日本全国でゆばブームをつくり出し、多くの方の健康や長寿に役立ててもらうこと。これからもゆば一筋の姿勢を崩さず、いつの日か世界の共通語にしていきたいと思っています」。

私たちの地元からYUBAが世界に羽ばたいていくことを願ってやみません。

ゆば本舗 ゆば八の始まりです。昭和26年と56年に2度、昭和天皇の大津行幸の際にゆばを献上。滋賀県を代表する食品メーカーとして発展してきました。孝明天皇に献上したときの小皿は、今も同社の家宝として大切に保管されています。

高級な珍味であったゆばを 日常的に食べてもらいたい

大豆をすりつぶして豆乳にし、加熱したときに形成する絹のような膜をすくい上げてつくるゆば。原料は大豆と水のみ。シンプルな食品だからこそ、つくり手の心や技が問われます。天候や湿度などさまざまな条件にも左右されやすく、同社の職人は「ゆばは生き物」だと話します。

現在の商品ラインナップは、やわらかくクリミーな生ゆばとコシのある乾燥ゆば、本さしみゆば、とろゆば、吸い物、混ぜご飯シリーズなど、およそ200種類以上。希代のアイデアマンであった2代目の八木憲一さんは、オリジナルのゆば製品を生み出しました。その発想力からゆば屋の革命児と呼ばれる



代表取締役社長 八木幸子さん
平成18年度には、内閣府の「女性のチャレンジ賞」も受賞しています

品質のさらなる向上をめざすなか、平成24年から生産者の顔が見える地元近江大豆に切り替えました。平成26年には、生ゆば

低カロリーで高タンパク ゆばは究極の健康食品

さらに近年は、地元飲食店や旅館とのコラボにも着手。近江牛にゆばを加えたビーフシチュー、近江のコシヒカリを使ったゆばがゆ、ゆば入りラーメン、ゆばを具に使ったおにぎりなど、元来は高級食であったゆばを気軽に味わってもらおうと、常に新たな試みを模索しています。

「主人は日本一のゆば屋をめざして、ゆばの可能性を大きく広げてくれました。次に私がやるべきは、ゆばをもっと多くの人に食べてもらうこと」と八木さん。「ゆばは珍味」という従来のイメージを一新して、日常の食材、世界の食材にしようと、さまざまな普及活動をスタートします。講演会は全国を駆け巡り、600回以上にのぼります。ゆばを使った料理講習会や出前講座などを企画。8年ほど前からは、毎月1度で県内のほぼすべての小学校と一部の中学校にゆばを提供し、食育の一環としてゆばに親しんでもらう取り組みを続けています。

「ゆばは昔から健康食や長寿食として重宝されてきた非常に優れた食品。低カロリーで高タンパクですから、美容やダイエットにも適し、毎日食べていると頭が良くなる頭脳食ともいわれています」と八木さん。同じ大豆を使った食品でも、1キロの大豆が3〜4キロになる豆腐に対して、ゆばは1キロあたり

の生産に特化した新工場を守山市今市町に建設。生ゆばの生産量を5倍にアップさせるとともに、食品安全マネジメントシステムのISOを取得して、賞味期限を従来の1週間程度から2ヶ月に伸ばす品質改良に成功しました。さらに彩りの美しい三色きざみゆばなど、女性の感性を生かした新商品もヒット。現在は、ゆばを使ったスイーツの開発も進めています。



1/工場内は衛生管理を徹底。ゆっくりと時間をかけて丁寧につくられます



2/同社の主な人気商品。ゆばのさまざまな食べ方を提案しています

比叡ゆば本舗 ゆば八 守山店

【所在地】
守山市今市町299
【営業時間】
10時~17時
【定休】
盆・年末年始
【電話】
077-514-1105(代表)