



味噌づくりが  
からだにスツと入っていく

人の目と手が入った  
昔ながらの味噌づくり

京都市内から三〇分ほど、亀岡市に、味噌づくりの仕事をする障害者がいると聞いて、訪ねた。「京丹味噌片山商店」は、半世紀の歴史を誇る味噌蔵だ。社長の片山秋雄さんがつづけた中学を卒業してすぐ大手の味噌メーカーに入って一五年ほど勤めた秋雄さん。自分のつくりたい味噌がある、と独立した。高度経済成長期。ものはバンバンつくればつくっただけ売れた時代。でも秋雄さんは、大量生産ではなく、少量で多品種、そして品質にこだわった味噌づくりがしたかった。「会社はなかなかこっちの思いに沿ってくれへん。そやったら、自分の思うとおりにやればいいんやないかと思うて、はじめたんで

KOTONONE  
Series of Stories  
vol.15

# 味噌蔵の星

シリーズ 障害者の就労事例 15

半世紀の歴史を持つ味噌蔵で、  
六年前から障害者が働いている。  
自分たちの得意を生かして、  
味噌づくりを、  
自分たちのものにしてしまっている。



編集部=文  
text by KOTONONE  
河野 豊=写真  
photograph by Yutaka Kohno