

2025 年 10 月 1 日 NEWS RELEASE No.212

**10 月 1 日開催「醤油の日の集い」にて
『SHOYU・オブ・ザ・イヤー』を
高橋 万太郎 氏（職人醤油）に贈呈！**

日本醤油協会（会長 堀切功章）では、これまで全国レベルでしょうゆの価値向上に貢献された方を表彰する「醤油文化賞」、地域（ブロック）での価値向上に貢献された方を表彰する「醤油地域貢献賞」を行ってまいりました。

今年度からこれらを一つにまとめ、その年にしょうゆの価値向上や、業界に貢献いただいた方、しょうゆを通して食文化の伝承に尽力された方、しょうゆに関する学術研究に功績のあった方等を表彰する「SHOYU・オブ・ザ・イヤー」を新設いたしました。

初の「SHOYU・オブ・ザ・イヤー」は、高橋万太郎氏（職人醤油）にお贈りすることとし、10月1日の「醤油の日の集い」で授与式が行われます。

高橋万太郎氏は、全国のしょうゆ蔵を巡り、百十数アイテムのしょうゆを100ml 瓶に詰めて販売する「職人醤油」運営を通じて、日本のしょうゆの多様性を広めています。

また、伝統的しょうゆ造りには欠かせない木桶が、職人不足による絶滅の危機にあるため、2012 年からスタートした「木桶職人復活プロジェクト」の運営に携わり、木桶作りの復活と木桶仕込みを伝承させる中心活動として、毎年 1～2 月に小豆島で新桶作りを行い、全国から約千人が参加しています。

さらに、2021 年、木桶仕込みしょうゆの輸出拡大に向けた「木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム」立ち上げにも事務局として携わり、全国醤油工業協同組合連合会と連携して、国内外の展示会に出展する活動を行っています。

直近では、2025 年 6 月 8 日～15 日「大阪・関西万博」農林水産省イベントとして、木桶展示、製作実演と利き醤油（味見）を行い、多くの来場者に好評を博しました。

これらが「SHOYU・オブ・ザ・イヤー」に値すると評価され、今回の受賞となりました。

● 高橋 万太郎（たかはし まんたろう）氏のプロフィール

1980 年群馬県前橋市出身。大学卒業後、精密工学機器メーカーの営業職に従事し、2006 年退職。全国を旅する中で、それまでとは 180 度転換した伝統産業・地域産業に身を投じることを決意し、株式会社伝統デザイン工房を設立。現在は、一升瓶や 1ℓペットボトルでの販売が一般的だった蔵元仕込みのしょうゆを 100ml の小瓶に詰めて販売する「職人醤油」を運営。これまでに 400 以上のしょうゆ蔵を訪問している。

連絡先：〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-4-8

株式会社 伝統デザイン工房

T E L : 027-225-0012

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）

大関 恒雄（事務局長）、小林 浩、中川 美代子

住所 東京都中央区日本橋小網町 3-11（〒103-0016）

電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

URL : <https://www.soyssauce.or.jp/> E-mail : soyic@soyssauce.or.jp