

宇和島を思い出す味 宇和島に帰りたくなる姿を



昭和33年創業の井伊商店は、創業以来変わらない製法で麦味噌造りを行っています。3代目の井伊 友博さんは、好きだった建築を志し大学、就職と市外に出ていましたが、祖父の代より続く味噌造りを残したいとの思いから2010年に家業を継ぎました。最初は何も分からない状態でしたが、宇和島で頑張っている同世代にも刺激を受け、必死に味噌造りを学びながら営業にも走り回りましました。麦味噌はほかの味噌に比べて塩分が控えめということもあり、市食生活改善推進協議会と連携した麦味噌の普及などにも取り組みました。これらの甲斐あってメディアにも多く取り上げられるようになり、評判は全国に広がっています。

コロナ禍においては、おうち時間の増加に伴いオンラインイベントへの出演も増えたそうです。井伊さんは「自分の造る味噌が、宇和島とのつながりを感じられる存在になれば嬉しいし、宇和島を楽しんでいる姿を見せることで、帰って来たくなくなる人が増えてほしい」と言います。「今後は加工品開発や、麦も含めた原材料が宇和島産の味噌造りもしてみたい」と力強く話してくれました。