



第5回

海草支部

和歌山市支部

那賀支部

伊都支部

有田支部

紀州さんぽ散珠つなぎ

日高支部

田辺支部

串本支部

新宮支部

——「日本の醤油作り発祥の地」——



重要伝統的建造物群保存地区の指定を受け、県外から訪れる人も増えている有田郡湯浅町は、日本の醤油作り発祥の地でもあります。

その起源は、鎌倉時代『興国寺』の開祖「法燈円明国師」が中国から伝えた金山寺味噌なのだそう。金山寺味噌をつくる過程で出る汁を最初から利用するつもりで作ったのが、醤油の始まりだとか。



今回、湯浅醤油についてお話を伺ったのは、伝建地区の中に会社がある(株)角長さんです。

元々は海だったところを埋め立てて道路が

できているので、かつては醤油船の停泊所だった大仙掘を海側から見ながら駐車場に向かいます。軽自動車ギリギリ通れる細い道を歩き始めると、間もなく醤油の匂いがしてきて、この場所で醤油が仕込まれていることをまず嗅覚で感じます。

醤油蔵の中に入ると、さらにドンッと質量を感じるようにその匂いが強くなります。

この古い木造の建物の中に、杉の30石桶がいくつも並べられ、寒に仕込んで翌年の寒に仕上がるまでの1年をかけてゆっくりと育てられます。

興味深いのは、木造の建物であることが重要で、梁や天井に酵母菌が付いて(写真で判るでしょうか)材料を仕込むだけで自然に醗酵するのだそう。これが、大手メーカーのように鉄

の建物で鉄の桶に仕込まれたのでは、自然には醗酵しないので酵母菌を人工的に撒かなければなりません。

生き物にとって、何が大事なのかを考えさせられる良い例のように感じられました。

大手メーカーでは、人工的な管理により熟成の期間も短縮されて、味も合成されるのだそうですが、湯浅の醤油づくりでは、ワインやウイスキーのように、年ごと、桶ごとにその味が違うのだそうです。

「何年の醤油は当たり年で味が良い」と語られることも、ブレンドして安定した味に調整されることもないというお話が残念でした。

これらがこまめに表現されると、私たち

消費者にとってはもっと嬉しいのですが。

歴史ある街で、永い時間をかけてつくれる醤油。

近くには醤油記念館も出来ています。

伝建地区の指定を受けて周辺の整備も進んでいます。

一度訪ねてみられてはいかがでしょうか。

有田支部 上野山和男



おちつばき
落椿 海草支部 増田耕造氏