

紀州の蔵巡り

和歌山が誇る醸造といえば、日本の味の原点である醤油や味噌、こだわりの酢、芳醇な香りの日本酒。和歌山の自然の恵みである「美味しい水」が決め手となり栄えてきた。時代の変遷にも創意工夫を重ね、職人たちの技と歴史を守り続けている。



純米大吟醸酒粕を1年以上熟成させた吟醸酢

山田錦100%使用の純米大吟醸酒粕を1年以上酢蔵で熟成させ、純米酒を加え30石の大きな木桶で静置発酵させた無添加米酢。九重雑賀は、旨みやキレのバランスが特徴の純米大吟醸・雑賀などで有名な酒蔵でもある。

九重雑賀
住所／紀の川市桃山町元142-1
電話／0736-66-3160



300年の歴史を持つ三ツ星醤油の限定品

蔵人が「香りよし・味よし・色よし」と厳選した醤油「星山」は、香り際立つ「よいモノ」ができたときだけ出荷される逸品中の逸品。江戸元禄期の創業以来国内産丸大豆、小麦を用い、かたくに昔作らの手間と時間をかけた相伝の醤油。

堀河屋野村
住所／御坊市園743
電話／0738-22-0063



天保12年創業、酵母と共に時を重ねた蔵

圧搾も加熱もせず、麹が原料を分解してできた汁のみを取り出す、人の手を全く加えていない醬。国産特級品の大豆と小麦を原料に、吉野杉の大桶で2年以上かけて丹念に発酵させた豊かな香りが特徴の天然濃口生醤油。

角長
住所／有田郡湯浅町湯浅7
電話／0737-62-2035

清浄な醸造蔵の中、ツツツツと菰を被った木樽から小さな音が聞こえてくる。それは酢を醸す菌たちの声だ。今から40年前程前、醸造に近代化の波が訪れた。「管理が楽だということ」で、ステンレスやポリの樽を薦められたことがありましたが、コクも旨味も香りも全く話しにならなかった。実際、管理は大変だけど創業当時から百年以上お世話になつているこの木樽だからこそ菌たちも呼吸ができ、良い仕事をしてくれる」と語るのは87歳になる三代目小坂晴次さん。

汲み上げられた那智の伏流水を口に含みその感触を確かめる。錫杖を鳴らし螺貝を吹いた後、相撲の土俵入りのように塩を撒き、醸造蔵に入る。その所作はよどみなく黙々と行われ、まるで神事のような。丸正酢が行っている古式醸造だと酢が完成するまで、短くて3〜4ヶ月、長い熟成が必要なものだと500日もかかってしまう。しかし機械醸造だと一日で酢が作れ、その上安く販売できる。価格競争の末、取引先は減り、一時は廃業も考えたが、それでも古式醸造にこだわり続けた。結果、豊かな香りと味が認められ、徐々に経営は安定し、今ではヨーロッパのレストランをはじめ海外からの注文も殺到するようになった。

名横綱の名前がつけられている木樽のひとつひとつに触れながら、時にはお得意の相撲甚句を聴かせる。「美味しい酢を造るためには、美味しい水が最も大事です。そして菌の言葉に耳を傾けながら、手間ひまを惜しまない情熱が不可欠。それは技術や理屈より重要なものなんです」。穏やかな語り口に、歴史を重ねてきた実直な職人の生き様が見せられているようだった。

138年前の創業当時から使われている絞り槽で、もろみから酢を絞る四代目杉本孝夫さん。晴次さんから杜氏として経験や心構えを受け継ぐ。



那智の修験者に習った螺貝。醸造蔵に入る際は必ず吹き鳴らし精神統一を図る。

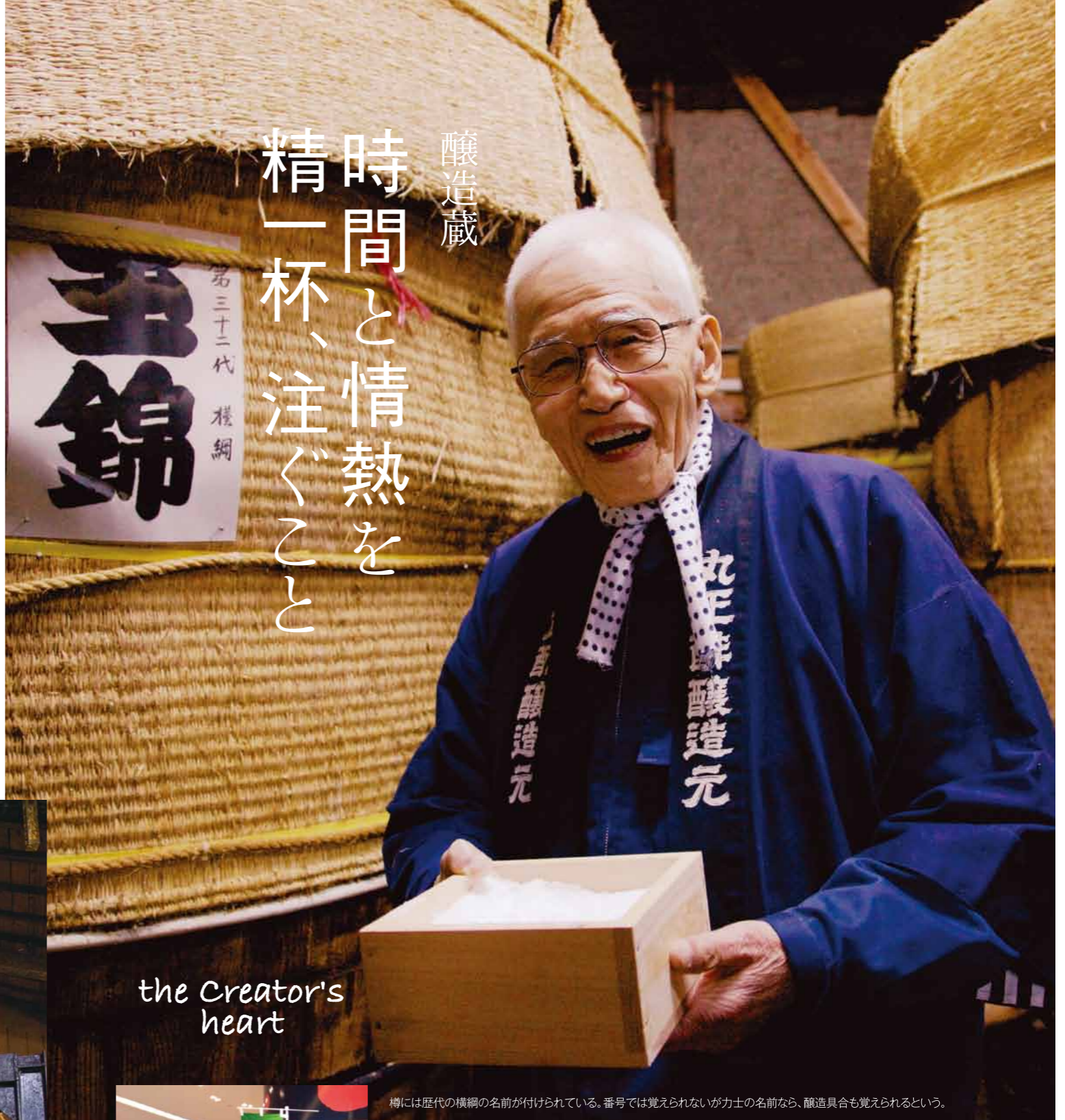
始業終業時には相撲さながらに太鼓を打ち鳴らす。年齢を感じさせないバチさばき。ご近所さんも太鼓の音で一日の流れを感じるという。



丸正酢醸造元
住所／東牟婁郡那智勝浦町天満271
電話／0735-52-0038



醸造蔵 時間と情熱を 精一杯、注ぐこと



the Creator's heart

樽には歴代の横綱の名前が付けられている。番号では覚えられないが力士の名前なら、醸造具合も覚えられるという。

ハリの百貨店で対面販売する小坂和子さんは晴次さんの長女。海外販路開拓は和子さんの得意分野だ。



那智黒米寿は、モンドセレクション最高金賞8年連続受賞。海外ではこめ酢や土佐酢など加工アレンジされた商品も人気。その種類は25品種にもなる。



醸造は、水が命。那智の滝と同じ熊野山系の伏流水を使用。この井戸があったからこそ丸正酢はこの場所を選んだ。