

特集

# 和歌山、 味の記憶

味の記憶。  
それは本物が持つ存在感。  
時代が流れ、社会が変わろうと  
決して忘れ去られることはない。  
和歌山の豊潤な土地に育まれた素材と  
人々の智慧が生み出した味は、  
何度でも復活する。  
それは本物だけが持つ  
力強さでもある。

Rewakayama  
delicious

甑(こしぎ)と呼ばれる大型の蒸し器。洗米され  
浸漬した米は、まるで命を吹き込まれたようにつ  
ややかにふっくらと蒸し上げられる。蒸された白  
米はデンプン組織が破壊され麹菌などが繁殖し  
やすくなるという。(高垣酒造)