

将醤油

「地域の住民が毎日使う醤油は、地産地消が当たり前だった。」と語る堀河屋野村17代目当主、野村太兵衛さん。元禄年間に廻船問屋として創業し、その後醤油造りが本業となる。「国産原料を使うのは当然。基

本的な作り方も変えていません。大豆を蒸すのも、小麦を煎るのも全て薪。木樽の中で熟成させる惜しみない手間は当たり前。」という本当の職人のこだわりがある。



江戸時代、オランダとの貿易の際使われていた陶器瓶を復元したコンブラ瓶。

堀河屋野村
住所／御坊市藪743
電話／0738-22-0063
三ツ星醤油 [コンブラ瓶入り] 6300円 (900ml)

Made in wakayama。そして海の向こうへ。

味噌と醤油。日本人の味のルーツは、和歌山にある。

13世紀の中頃、僧・覚心は、中国(当時は宋)に渡り、径山寺(江蘇省鎮江市)での修行の傍ら味噌の製法を学んだ。当時の僧たちは大陸文化を学ぶ事に意欲的であり、それを日本に伝える知識人集団だった。その後帰国した覚心は、西方寺(現在の興国寺)和歌山県由良町)を開き、味噌の製法を伝えたとされている。傷みや暑い夏野菜を保存する為にその味噌に入れ、それが現在の金山寺味噌に発展した。醤油は味噌の上澄みからできたものであり、時を経て、その技術は銚子、野田へと海を渡るが、和歌山では今も手作りこだわりの小さな醤油蔵が伝統と知恵を受け継いでいる。

金山寺味噌

特集 海の国から



太田久助吟製
住所／有田郡湯浅町湯浅15
電話／0737-62-2623

茄子や瓜など夏野菜がゴロゴロ。米や麦の形が見える。「先代からうるさくいわれたのは、この鮎と形を残す事。」と愛想良く語るのは太田久助吟製の太田庄輔さん。この店の金山寺味噌は、食べやすいように甘

めに作られている。昔ながらの室で夏なら1ヶ月、冬なら3ヶ月も寝かす。「今でも具材や麴をまぜるのは手作業。」そうつぶやく顔には職人の厳しさが見えた。