

# 日本の味のルーツは和歌山にあり



ROOTS  
in  
WAKAYAMA

**醤油蔵**  
天保12年(1841年)創業の角長では、杉樽に仕込み、薪で炊きあげ、手で灰汁をすくうなど、170年続く歴史を頑ななまで守り、全て手作りで醤油を作っている。

## 和歌山発祥、醤油の底力

醤油のアレンジ力は、はかりれない。日本のみならず世界でも愛される日本の食は和食というカネ「コリー」にさえ収まりきらない。そのベースとなっているのが醤油である。



### 醤油

金山寺味噌の製造過程においてできる上澄み液があまりにも美味しかったため利用されるようになり、醤油が生まれた。発祥の地和歌山には今も昔ながらの製法にこだわった醤油醸造所がある。



### 南高梅

最高級ブランドとして有名な南高梅は和歌山県のみなべ町で開発されたもの。最近では疲労回復や風邪の予防、殺菌などの機能性にも注目が集まっている。



### 鯉節

和食の原点ともいえる出汁。中でも鯉だしは日本人にとって最もポピュラーなもの。その鯉節のルーツも実は和歌山県。鯉の一本釣りを考案したのも印南町の漁師といわれている。



### 金山寺味噌

ナスやウリなど夏野菜が入った、そのまま食べる「なめ味噌」の一種。鎌倉時代の僧、覚心(後の法燈国師)が宋から製法を持ち帰り、由良町興国寺を中心に製造が広がった。

醤油。それは日本人の味覚の原点である。またほんの少し使うだけで、様々な料理を日本料理に変えてしまう魔法の調味料である。

醤油は和歌山で生まれた。今から約750年前、鎌倉時代のことだ。覚心和尚が中国の径山寺で「なめ味噌」の製法を学び、現在の由良町の興国寺で金山寺味噌としてその製法を広めた。大豆等で作った麴に塩を加え、夏野菜を熟成させる。その時湧き出る上澄み液が非常に美味だったことから醤油は生まれ、醤油作りとて重要な「水」に恵まれた周辺地域を中心に広まった。

だ。大坂や江戸に出荷された紀州の醤油は日本全国に知られることとなり、更には海を越え「ソイソース」として世界中で愛されるようになった。今も湯浅町には白壁の土蔵や格子戸など江戸時代の風情を感じさせる家並みが残り、重要伝統的建造物群保存地区に選定された周辺は、いつもほんのりと香ばしい醤油の香りが漂う。

1年以上かけて仕込む伝統的な製造方法は時間もかかるし手間もかかる。しかし紀州の醤油蔵にはその製法を頑に守り続ける職人たちがいる。それは「味」のためだけではない。「発祥の地」だからこそ守り続けなければならないという使命感にも似た、紀州人の熱き想いがそこにはある。



**湯浅の町並み**  
江戸時代の全盛期には92軒の醤油醸造所があった湯浅町。重要伝統的建造物群保存地区に選定された一帯は、古い時代の建物が残る歴史的界隈で、今でも醸造関係の町家や土蔵などが見られる。湯浅の醤油は、大仙堀から日本のみならず世界へと運び出されていった。

