醤油の国、和歌山

The Grace of Wakayama

今さら聞けない醤油の基礎知識 part2

美味しくてヘルシーと今や世界的にも注目を集める日本食。その食文化の根幹であり、なくてはならない存在の醤油は、和歌山の人々の知恵と雄大な自然が生み出した〝恵み〟の結晶である。

醤油発祥の地である和歌山で最も有名な産地といえば、全盛期に92軒の醤油蔵が建ち並んでいた湯浅である。しかし醤油は味噌や酒と同様に生活必需品であるため、地域ごとに醸造された。その際に重要なのが〝美味しい水〟の存在であるといわれている。特に高野山の伏流水や那智山の伏流水なども上質なことで知られ、多くの醤油蔵で利用されている。今回はその醸造蔵の一部を紹介。

❺

❹

❸

❷

❶

もうひとつの醤油物語

日本を代表する醤油メーカーである〝ヤマサ醤油〟を創業した濱口儀兵衛は、醤油発祥の地である和歌山の出身だということをご存知でした？儀兵衛が紀州から千葉県の銚子に渡り創業したのは1645年。江戸幕府が誕生したほんの42年後のことです。銚子は醤油造りに最適な紀州と気候がよく似ているだけでなく、漁業が盛んなこと等も似ています。有名なのは7代目当主、濱口儀兵衛を襲名した濱口梧陵。1854年、たまたま郷里である広川町に戻っていた梧陵は、安政の大地震に遭遇。その際発生した大津波から、命がけで村民達を守った逸話は、小泉八雲により〝稲むらの火〟として描かれ、国語教材にも掲載されました。またヤマサ醤油のロゴに描かれている〝上〟は江戸幕府から〝最上醤油〟として認められた証だそうです。

❶手づくりしょうゆ　醤露（ひしおづゆ）
3年間熟成し古式伝統醸造で製造された丸大豆の風味たっぷりで深くまろやかな味わいの醤油。刺身やかけ醤油としておすすめ。
■株式会社秋幸（あきこう）醸造
住所／田辺市上秋津661　電話／0739-35-0238

❷カネマサ淡口醤油
食材の色を損なわないように、醤油自身の色が薄いのが特徴。木樽で熟成させ、まろやかでコク深い味わい。高野山の宿坊でも使われる。
■株式会社稲竹商店
住所／橋本市紀ノ光台1-1-15
電話／0736-36-6333

❸手づくり醤油　湯浅たまり
1年6ヶ月以上熟成させ、仕上げに赤松の薪をくべた和釜で半日かけてじっくりと炊き上げた本醸造濃口醤油。天保12年から続く手づくりの味。
■株式会社角長
住所／有田郡湯浅町湯浅7
電話／0737-62-2035

❹天然醸造醤油
北海道産大豆や五島灘の塩など国産原料にこだわり、2年かけて木桶で熟成させた醤油。鮮やかな色合いが食材の魅力を引き出してくれる。
■有限会社カネイワ醤油本店
住所／有田郡有田川町小川357
電話／0737-32-2149

❺ちほしょうゆ無添加
地元で昔から親しまれてきた本醸造醤油で旨味やコクが深く少しの量でも満足できる。全国に先駆けて開発販売された防腐剤無添加の醤油。
■新宮醤油醸造株式会社
住所／新宮市王子町2-9-3　電話／0735-22-3034

❻ダルマ濃口醤油
鰹節の発明者、角屋甚太郎の14代目が醸造し、まろやかでコクがある。1年間木桶で寝かせ、どんな料理にも合う定番の醤油。
■ダルマ醤油
住所／日高郡印南町印南2274-5
電話／0738-42-0031

❼美味しょうゆ（こいくちしょうゆ）
独自の旨味と甘味、鮮やかな色合いが特長。お造り等のかけ醤油から煮炊き料理まで幅広く使える逸品。
■天王醸造株式会社
住所／田辺市稲成町2632　電話／0739-22-0354

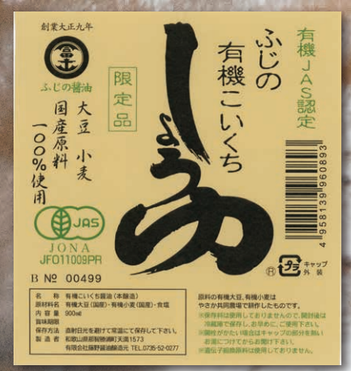
❽有機こいくちしょうゆ
契約した有機栽培農家から原料を仕入れ、那智山連峰の伏流水で仕込んだ有機JAS認定の醤油。1年半以上自然熟成させた昔懐かしい味。
■有限会社藤野醤油醸造元
住所／東牟婁郡那智勝浦町天満1573
電話／0735-52-0277

❾三ツ星醤油
自動製麹機を一切使わず伝統製法「手麹」にて麹をつけ、木桶にて天然醸造。大豆を煮て小麦を炒り、醤油を炊き上げるのも全て薪。
■堀河屋野村
住所／御坊市薗743　電話／0738-22-0063

※50音順

協力／和歌山県醤油工業協同組合
住所／有田郡湯浅町湯浅7
電話／0737-62-2035

❾



❽

❼

❻