

和歌山の発酵食

和歌山は、日本の発酵文化の源流ともいえる土地である。

中国から伝来、和歌山で製法を確立した金山寺味噌は、やがて醤油の製法へ進化し、多彩な発酵食品の礎となった。

発酵文化は、豊かな自然に恵まれた環境の中で、清らかな水などの資源や流通に適した地の利により、各産地で育まれてきた。

今も昔ながらの製法が受け継がれ、職人たちが発酵により生み出される香りや味わいを技術と知恵で守りながら、磨き上げ続けている。