

具沢山な金山寺味噌は
食べ応え抜群。



鎌倉時代から続く、伝統の発酵食品 米・麦・大豆の麴と野菜の マリアージュが旨味を引き出す

金 山寺味噌は米・麦・大豆に麹菌を混ぜて、最初に製造工程は約70にも及ぶという。麴に刻んだウリやナス、シヨウガ、シソなどの野菜や調味料を混ぜ、発酵のため数カ月熟成させて完成する。金山寺味噌は味噌汁に使う味噌とは異なり、そのまま食べる「おかず味噌」の一つ。鎌倉時代、禅僧覚心が中国で習得した製法を日本に持ち帰り、自身が建立した興国寺（由良町）で保存食として製造したことが起源とされる。和歌山の温暖な気候や豊富な水が製造に適していたことや、冷蔵技術がない時代に食材を常備できる利点から製造が根付き、寺から周辺地域の家庭へ広まっていった。江戸時代に産業化され、湯浅町や御坊市などを中心に製



①原材料となる麴は麦麴、米麴の2種類を使用するのが変わらない定番。②作業場で発酵した麴を持つ久保さん。



樽にたっぷり詰め込まれた熟成された金山寺味噌は、上澄のほうにたまりが溜まる。

問い合わせ先

紀州味噌工業協同組合

住所 / 和歌山市美園町5丁目6番12号

FAX / 073-422-4703

Email / k-miso@forest.ocn.ne.jp



Column

味噌で全国初！ 「紀州金山寺味噌」が GI(地理的表示)として登録



2017（平成29）年8月10日、「紀州金山寺味噌」が和歌山県の産品で初めてGI登録された。「紀州金山寺味噌」は、原料が国産であることや、具材の種類、配合、刻み方など規定に沿って製造し、香りや味、食感等の製品検査を受けたもののみが冠を付けられる。

【GI(地理的表示)とは？】

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を地域の知的財産として保護する制度。

紀州金山寺味噌の定義



う」と語るのは、紀州味噌工業協同組合の理事長・久保公一さん。金山寺味噌は発酵食品の代表格・醤油の起源である。久保さんは「醤油のルーツである金山寺味噌は、和食の源流。文化的な価値もあるため、伝統の製造技術や味を守り続けています」と話す。GI(地理的表示)登録されるなど、文化的価値を保護する取り組みが進む一方で、食文化の移り変わりにより、若年層を中心に金山寺味噌を口にすることがない人も増えている。また、和歌山県が発祥の地である認知度も

低く、情報発信が課題となっていた。金山寺味噌の良さや歴史、技術を継承する取り組みを伝えるため、大阪・関西万博でPRするなど、県外へも積極的に発信する。金山寺味噌は、多くの工程を経て熟成される。方、手軽に発酵食品と野菜を摂れる便利な食材だ。「食の多様化が進む現代、金山寺味噌の食文化が失われつつあります。ただ、文化的価値があるため、今後も伝統的技術や昔ながらの味を次世代へ継承していきたいです」（久保さん）。

金山寺味噌

和歌山の発酵食

醤油の源流・金山寺味噌が伝来した紀州
温暖な風土と豊かな食材で根付いた
和歌山発祥の発酵文化

木製の甕に入れた材料を蒸気で蒸していく。