

醤油発祥の地 わかやま

鎌倉時代のこと…和歌山県由良町の名高いお寺である興国寺の開祖「法燈国師（ほつとうこくし）」によって、金山寺味噌（きんざんじみそ）の製法が中国から伝えられました。その後、まもなく由良に近接する現在の湯浅町周辺で醤油作りが始まったとされています。

きっかけとなったのは、味噌作りをしているうちに味噌樽の上部や底に、独特の風味をもつ汁が溜まることに職人が気づいたことでした。この味噌の“たまり”が醤油の原型なのです。

湯浅の港から日本全国へ広がり、今日では「ソイソース (Soy sauce)」として世界各地の食卓にもものぼっている醤油。今や世界の食文化に欠かせないものとなった醤油の発祥地が和歌山県だったとはみなさんご存じでしたでしょうか？

さて、今回はその発祥地となった湯浅町の醤油にまつわる歴史をご案内しましょう。ナビゲーターは、江戸幕府8代将軍・徳川吉宗さんです！

昔ながらの手づくりの味

わしが江戸幕府8代将軍を務めた徳川吉宗じゃ。ここからは和歌山出身のわしが湯浅町について紹介しよう。ふおっふおっふおっ…。



江戸期には、我々紀州徳川藩の保護を受け、湯浅町のあたりでは100軒近い醤油屋が軒を並べ、たいへん栄えていたのじゃ。平成の今では、往時に比べ生産量こそ激減したものの、手づくりによる昔ながらの天然の味はかえって珍重され、遠くから求めに訪れる人も多くいるのじゃよ。



食べる味噌はいかが？

金山寺味噌は、醤油のルーツとなった僧侶が持ち帰った「食べる味噌」。米、大豆、麦に白瓜、丸茄子、しょうがなどの“夏野菜”を贅沢に使っていることが、美味しさの秘密なのじゃよ。

食べるラー油の次は、**食べる味噌ブームの到来**かな！？



『湯浅伝統的建造物群保存地区』を歩く



醤油醸造など商工業を中心に発展した湯浅の町並みは、平成18年12月19日、全国初の醤油の醸造町として、国の『重要伝統的建造物群保存地区』に選定されたのじゃ。その重厚な歴史的風致を今日によく伝えていることから、我が国にとって価値が高いと評価されたからなのじゃよ。観光等に関するお問い合わせは湯浅町観光協会へ！

(TEL0737-63-2525 湯浅町役場内)

和の「将軍プリン」新発売

7月15日から和歌山県内8店で、湯浅の醤油を使った和風プリン「将軍プリン」(1個280円)が新発売！

県菓子工業組合青年部に所属する有志が「和歌山ならではの、他県に誇れる御菓子を作りたい」と開発したのじゃ。商品名は、わし(徳川吉宗)にちなんでつけられたのじゃよ。ぜひ、ほんのりと香ばしい**醤油味のプリン**をご賞味あれ♪9月上旬までの限定発売予定じゃ！



さて、今日は醤油のこと、湯浅町について勉強になったかな？では、また会う日まで…さらばじゃ！

もしかして…このプリン of 宣伝のために今日は登場して下さったのかな??何はともあれ、徳川吉宗さん本日はありがとうございました。

～編集後記～

平成22年8月4日、貴志駅・たまステーション完成披露セレモニーが行われました。新駅舎は、全体が猫の顔に見えるようにデザインされています。ぜひ、リニューアルされた貴志駅へGO！地元の果物を使ったアイスやジュースが売っている“たまカフェ”を特集した次号をお楽しみに♪



発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課

検索

わかやま喜集館

検索

わいわい市場

検索

携帯はこちら→

