

手づくり醬油由来

七百五十年の伝統 ● 湯浅のたまり



濁り醬 (鎌倉、室町時代のたまり)

歴史的な背景を忠実に再現した醬です。国産の特級品を原料に、大豆、小麦、塩にも意を注ぎました。次年度の穀物が生産されるまで、丹念に自然醗酵させ、人工の物はもちろん、天然調味料などの添加物は一切使用いたしておりません。この醬油は、いわば家族用の自家用醬油であり、当時は商品として流通しているものではありませんでした。

しずく 紫滴 (江戸時代の醬油)

自家用醬油が商品となり、庶民の中に普及していったのは茶道、華道と同じ天正年間以降であり、湯浅から醬油が大阪に積み出されたのもその当時でした。普及するために要求されたものは、第一に黴の発生しない保存調味料としての醬油であり、第二に、消費の増加にともない諸味を搾る増量方式でした。醬油屋が苦勞して松の薪で火入れする煮沸滅菌法を発明したのもこの頃のことです。そして、その頃紀州湯浅から銚子をはじめ全国に普及するようになりました。その伝統を継承したのが手づくり醬油の紫滴です。



醬油のふるさと 湯浅たまり

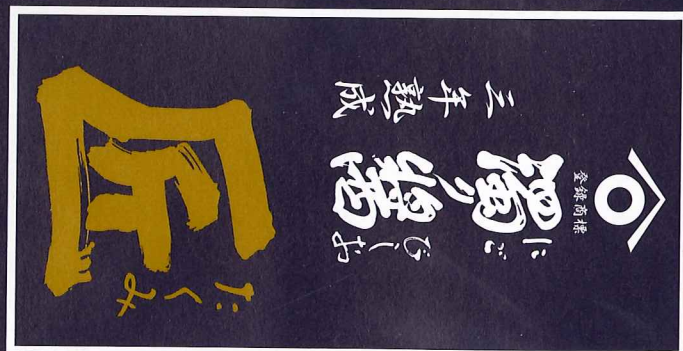
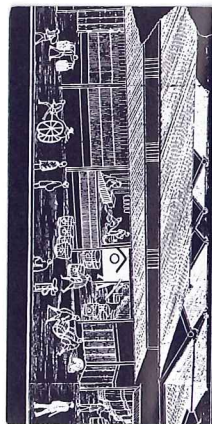
天保十二年創業 (株) 角長

〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅7

TEL.(0737) 62-2035(代)

FAX.(0737) 62-4741

URL <http://www.kadocho.co.jp>





■紀州侯の保護を得て、
④の帆をつけた醤油船
の休息する場所になって
いた。現在は狭くなって
いるが、昔は醤油掘と呼ば
れた場所。

日本の心、 日本の味。

現在の日本の醤油の源泉は、鎌倉時代
(十三世紀の中頃)紀州の禪寺『興国寺』の
開祖「法燈円明国師」が、当時は南宋と呼
ばれていた中国から伝えた「嘗味噌(なま
味噌、現在は金山寺味噌と呼ばれている)
が、その母体とされている。

嘗味噌の中に、瓜・茄子などの野菜から
塩の浸透圧によって水分が出てくる。この
水は当時の野菜の生産が六月から八月で
あったため、黴の発生や腐敗の元にもなり、
捨てるだけであったのだが、昔ある時、そ
の汁を利用してみると、これがなかなか美
味しい。そこで初めからその汁を利用する
つもりで造れば「新しい醬(しづ)つまり調味料が
誕生する」というように考えたのが今様醤油
の始まり…なのではないか。

汁の採取法一つとっても、古き人々の知
恵が偲ばれる。網目の細かい竹籠をもち
味噌の中に入れ、籠の中に溜った汁を汲み
上げたのが「湯浅の溜り」であり、湯浅の水
が良品質の醬汁を醸すのに適したことが、
次第に販路を拓いて行く、醬のルーツになっ
た所以です。



■「早く、大量に」という
近代的な醸造法とは違っ
ていますが、伝統的な醸
造の素晴らしさは、その
醤油を味わっていただ
ければ、わかるはずで
す。

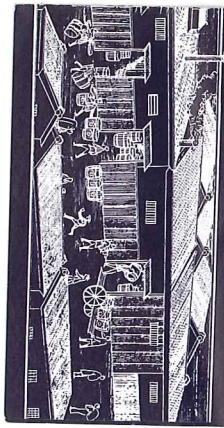
■仕込桶

当地は吉野杉に恵まれて、木の桶が今も使用されている。
一本の容量は三〇石(5.5kl)。



天保時代そのままの蔵

一七〇有余年の歴史を秘めた、天保十二
年からの蔵。蔵が古ければ良い、というわ
けでもないのですが…この蔵の屋根の一部
が傷んで、その部分の梁から全て改修した
ことがあります。そうしたところ、その下
の桶だけがうまく発酵しなかったというこ
とがありました。そこで、残りの部分の修
理をする時には、昔からの天井を残してそ
の上の部分だけを新しくするようにした
ところ、以前と全く変わらない発酵の仕
方をしました。蔵の天井にはもちろん、壁
や床に、おいしい醤油のために必要な酵母
「蔵つき酵母」が住み着いている、というこ
とで、この蔵の古さには意味があるのです。



天保十二年創業
KADOCHO
加納 長兵衛
和歌山県有田郡湯浅町7
電話 0737 (62) 2035番(代)
FAX 0737 (62) 4741番
URL <http://www.kadocho.co.jp>