



充滿醬油和佃煮的小城鎮『醬之鄉』指南

歡迎蒞臨「醬之鄉」。

「醬之鄉」是指散佈在這一帶以製造醬油或用醬油生產佃煮的工廠林立地區。

◆◆◆ 醬油醪樽桶



「醬油醪樽桶」是Marukin醬油以前製造醬油醪時使用過的樽桶。直徑2.2m，高2.2m，每樽桶約含有醬油量5400L。醬油主要材料以大豆，小麥和鹽為主。加上微生物培養出來稱之為「種麴」，加以發酵後做出「醬油醪」，醬油醪壓擠出來的液體就是醬油了。

◆◆◆ 醬油街

Marukin醬油公司成立於1908年。至今仍維持當時的氣氛，保持著傳統製造醬油的方式。長約150m的杉木燒烤板材延續的道路，這裡被稱為「醬油街」，外牆終端的角落有一間稱呼Marukin醬油4號倉庫的醬油醪倉庫。



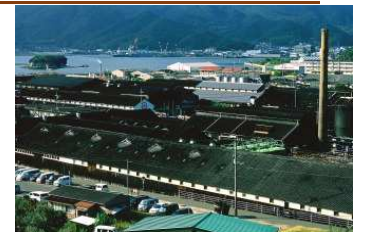
◆◆◆ 醬油醪倉庫



這張照片是隔壁Marukin醬油的醬油醪倉庫。這個倉庫被稱為“Marukin醬油4號倉庫”，建立於110年前。倉庫裡有放有醬油醪樽桶橫列並排四樽桶，長達100m長，共計153樽桶，每年一月中旬開始製照醬油醪，十二月上旬開始擠壓做成醬油。

◆◆◆ Marukin醬油的黑色屋頂

正面能看到黑色屋頂的全部都是Marukin醬油廠的屋頂。黑色屋頂代表醬油們非常健康的象徵，是黑色微生物所發出的顏色。倉庫裡發酵時會產生酒精，當酒精洩漏到外面時會引來喜愛酒精的“黑色微生物”，因此屋頂就變黑了。



◆ 小豆島佃煮



佃煮較常使用海產類和山菜等食材，再加上醬油和糖調煮出的小菜，味道的關鍵在於醬油。小豆島佃煮是在第二次世界大戰後食品短缺的時代開始使用番薯葉及蔓藤加上小豆島醬油做出的。至今已經有400年歷史的小豆島醬油所做出的小豆島佃煮也是十分美味可口。

