



酱油与佃煮之乡“酱之乡”指南

欢迎光临“酱之乡”。

我们称呼这附近的地区“酱之乡”是因为这一地带都是酱油或用酱油生产佃煮的工厂。



所需时间:约10分钟
路程距离:约250m



◆ 酱醅桶

这个“酱醅桶”是很久以前Marukin酱油公司做酱醅时使用的木桶。直径2.2m、高度2.2m，一个酱醅桶可以挤压出5400公升的酱油。酱油祝材料以大豆、小麦和食盐为主。加上叫做“种曲”的菌，发酵做出“酱醅”。挤压酱醅后出来的液体就是酱油。

◆ 酱油仓大街

Marukin酱油公司成立于1908年，至今仍维持开业当时的气氛，保持着传统制造酱油的方式。长约有150m烧杉板延续的道路被这里称为“酱油仓大街”，外壁终端的的角落有一间叫“Marukin酱油4号仓”的酱醅仓库。



◆ 酱醅仓库

这张照片是隔壁的Marukin酱油酱醅仓库。这个仓库被称为“Marukin酱油4号仓库”，建立于110年前。仓库里放有横列并排的4桶酱醅桶，竖排100m长，总计153桶。每年1月份中旬开始准备做酱醅，12月上旬开始出仓挤压酱油。

◆ Marukin酱油的黑色屋顶

正面能看到的黑色屋顶的全部，都是Marukin酱油厂的屋顶。黑色屋顶代表酱油非常健康，而黑色的真面目就是霉。仓库里发酵酱醅的过程中会产生酒精，当酒精溢出楼外，会引来喜爱酒精的“黑霉”近而栖身，因此屋顶就会变黑。



◆ 小豆岛佃煮

佃煮是用砂糖熬干鱼贝类或山菜等食材制成的一种配菜，而其味道的关键就是酱油。小豆岛佃煮是第二次世界大战后粮食短缺的时代开始，使用红薯叶及红薯蔓藤架上小豆岛酱油作出的。也是因为使用已有400年历史的小豆岛酱油才能作出美味可口的小豆岛佃煮。

