醤（ひしお）の郷散策ガイド

本日は「醤（ひしお）の郷」にお越しいただきましてありがとうございます。
「醤（ひしお）の郷」とは、醤油工場や醤油を使って造られている佃煮の工場が立ち並ぶ
この付近一帯のことを「醤（ひしお）の郷」と呼んでいます。

◆◆◆ もろみ樽

この「もろみ樽」は、昔マルキン醤油がもろみを造る時に使っていた樽です。直径2.2m、高さも2.2mあり、ひとつの樽から搾り出てくる醤油の量は5400Lです。醤油の材料は大豆と小麦と塩です。そこに種麹というカビを植え付け発酵させ「もろみ」を造ります。その、もろみを搾った液体が醤油です。

◆◆◆ 醤油蔵通り

1908年に創業したマルキン醤油。開業当初からの佇まいがいまなお残り、昔ながらの醤油づくりが行われています。約150mの長さがある杉の焼板が続く道は「醤油蔵通り」（しょうゆぐらどおり）と呼ばれ、外壁が途切れた角にはマルキン醤油4号蔵と呼ばれるもろみ蔵があります。

◆◆◆ もろみ蔵

この写真は、隣のマルキン醤油のもろみ蔵です。この蔵は“マルキン醤油4号蔵”と呼ばれ、今から110年前に建てられた蔵です。蔵の中にはもろみ樽が横に4樽、縦に100m続いていて全部で153個の樽で納められ、毎年1月中旬頃にもろみづくりの仕込みが始まり12月上旬に蔵出しが行われ醤油が搾られています。

◆◆◆ マルキン醤油の黒い屋根

正面に見える黒い屋根はすべてマルキン醤油の工場の屋根です。この屋根の黒さは元気に醤油を造っている証で、黒さの正体は黒カビです。蔵でもろみを発酵させている途中に発生したアルコールが建物の外に漏れ出し、アルコールが好きな「黒カビ」が近寄ってきて住み着いた結果、屋根が黒くなっていきました。

◆◆◆ 小豆島佃煮

佃煮は、魚介類や山菜などの食材を醤油と砂糖で煮込んだご飯のおかずで、味の決め手は醤油です。小豆島の佃煮は第二次世界大戦後の食糧難の時代にサツマイモの葉や蔓を小豆島の醤油で煮込んだ事が始まりです。400年の歴史を持つ小豆島醤油だから小豆島の佃煮も美味しく出来るのです。

present by 京宝亭〔kyohotei〕