간장과 쓰쿠다니의 마을『히시오노사토』가이드

오늘은『히시오노사토』에 와 주셔서 감사합니다.
『히시오노사토』란, 간장과, 간장을 사용해 만드는 쓰쿠다니 공장이 늘어선 이 부근 일대를『히시오노사토』라고 부릅니다.

◆◆◆ 모로미 통

이『모로미 통』은 옛날 마루킨 간장이 모로미를 만들 때 사용했던 통입니다. 지름 2.2m, 높이도 2.2m 있어, 한 개의 통에서 짜내는 간장의 양은 5400L입니다. 간장의 재료는 콩, 밀, 소금입니다. 거기에 누룩곰팡이를 심어 발효시켜서『모로미』를 만듭니다. 그 모로미를 짠 액체가 간장입니다.

◆◆◆ 간장 창고 거리

1908년에 창업한 마루킨 간장. 개업 당시부터의 모습이 아직도 남아 있고, 옛날부터 내려오는 제조법으로 간장을 만들고 있습니다. 약 150m의 길이의 거슬린 삼나무 판자가 이어지는 길은『간장 거리 창고』라고 불리며, 외벽이 끊긴 모퉁이에는 마루킨 간장 4호 창고라고 불리는 모로미 창고가 있습니다.

◆◆◆ 모로미 창고

이 사진은 옆 건물의 마루킨 간장의 모로미 창고입니다. 이 창고는『마루킨 간장 4호 창고』라고 불리며, 지금부터 110년 전에 지어진 창고입니다. 창고 안에는 모로미 통이 옆으로 4개, 세로로 100m 이어지고 있어 모두 153개의 통이 그 안에 있습니다. 매년 1월 중순쯤에 모로미 제조 준비가 시작되어 12월 상순에 창고에서 꺼내서 간장을 짭니다.

◆◆◆ 마루킨 간장의 검은 지붕

정면에 보이는 검은 지붕은 모두 마루킨 간장 공장의 지붕입니다. 이 지붕의 까만색은 간장을 열심히 만들고 있다는 증거이고, 까만색의 정체는 흑 곰팡이입니다. 창고에서 모로미를 발효시키는 과정에서 발생한 알코올이 건물 밖으로 새어 나가, 알코올을 좋아하는 흑 곰팡이가 부착하여 정착한 결과 지붕이 까매졌습니다.

◆◆◆ 쇼도시마 쓰쿠다니

쓰쿠다니는 어패류나 산나물 등의 식재료를 간장과 설탕으로 조린 반찬으로, 맛을 결정하는 것은 간장입니다. 쇼도시마 쓰쿠다니는 제2차 대전 후 식량난 시대에 고구마 잎이나 덩굴을 쇼도시마 간장으로 조린 것에서 시작되었습니다. 400년의 역사가 있는 쇼도시마 간장이어서 쇼도시마 쓰쿠다니도 맛있게 만들어집니다.

present by 京宝亭〔kyohotei〕