



～日本遺産とは～

文化庁が平成27年度に創設した制度で、地域の歴史の魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを認定し、国内外に戦略的に発信することにより、地域活性化等を図るものです。



日本遺産

"The first drop" The town of Yuasa is the birthplace of soy sauce brewing.

「最初の一滴」

醤油醸造の発祥の地

醤油の起源は、遥か中世の時代、中国に渡り修行を積んだ禅僧が伝えた特別な味噌に始まります。この味噌の桶に溜まった汁に紀州湯浅の人々が工夫を重ね、生まれたのが現在の醤油であるといわれています。醤油の醸造業で栄えた町並みには、重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子(こうし)が印象的な町家や、白壁の土蔵が建ち並びます。

湯浅の町に、そして人々の暮らしの中に、いまでも息づく醤油醸造文化。醤油造りの歴史に思いを馳せつつ重要伝統的建造物群保存地区を歩けば、老舗醸造蔵から漂ってくる醤油の香りがほのかに鼻孔をくすぐります。醤油は、日本人の味覚に深く根差し、もはや欠かすことのできない調味料です。発祥の地を旅して出合う、その味はまた格別です。



案内ツール

このガイドブックに掲載されているQRコードにスマートフォンをかざすとより詳しい解説ページが表示されます。

*QRコードの商標はデンソーウェブの登録商標です。

湯浅町日本遺産
公式HP



湯浅町日本遺産
紹介映像



伝統技術



醤油の製造技術

大豆と小麦に麹を混ぜて4日間寝かしたあと塩水を入れて、仕込桶で1年以上の間かきまぜながら寝かせることで、醤油の素となる諸味となります。この諸味(もろみ)を絞りと、和釜で松の薪を燃料にして火入れを行うと、醤油が出来上がります。



金山寺味噌の製造技術

金山寺味噌は調味料としてではなく、おかずとしてそのまま食べる味噌です。大豆、米、大麦に塩と麹を混ぜ、瓜や茄子、生姜、紫蘇といった野菜を漬け込んで作ります。各店それぞれの味が金山寺味噌は作られます。



醤油醸造用具

醤油資料館「職人蔵」では、かつて使われていた蔵を利用して、長年使用されてきた醤油醸造用具を展示しています。用具からは往時の醤油の製造工程を知ることができます。



「大船一艘代々相伝」書状

かつて有力な醤油醸造家だった赤桐家に代々伝わっていた書状です。赤桐家は豊臣秀吉から大船一艘の所有を許され、醤油の海上輸送が活発に行われることになりました。



麹製造関連用具

「内伝麹店」で使用されていた、麹製造のための道具です。大豆や麦から醸造された麹は、湯浅の醤油や金山寺味噌の製造に欠かせないもので、家庭用にも販売されていました。



食べる日本遺産



しらす丼

漁業が盛んな湯浅湾では古くからシラスが多く獲れました。しらす丼は湯浅湾で水揚げされたシラスをご飯の上に乗せ、醤油をかけて食す郷土料理です。



ナレズシ

酢を使わずに発酵させた鯖の寿司です。各家庭で漬けて秋のお祭りの時期に食される風習が残されています。



茶粥

茶粥は米をほうじ茶で炊いた粥です。冬は温かいまま、夏は冷やして食べます。湯浅では金山寺味噌とともに食されます。



制作：湯浅町「美味しい日本遺産」推進協議会 2019年
令和元年度 文化庁文化芸術振興費補助金(地域文化財総合活用推進事業)



最初の一滴 醤油醸造の発祥の地

紀州湯浅





醤油の香り漂う町

古くから港町として栄え、陸路でも熊野参詣や西国巡礼の旅人や、大勢の商人たちの往来で賑わった湯浅には多くの物資と人々が集まり、町場が形成されてきました。湯浅の町並みは、『通り』と呼ばれる比較的広い道路と、『小路(しょうじ)』と呼ばれる迷路のように入り組んだ狭い路地から成り立っています。

醤油の醸造業で発展した町並みには、醸造業に関連する町家や土蔵が建ち並び、建物は華やかな装飾を好まず質実剛健で機能的な造りを信条としています。

町家の外観は、屋根は寺院でよく使われる丸い瓦の重厚な本瓦葺で、庇の先には幕板(まくいた)と呼ばれる雨除けの板が下げられます。醤油造りには諸味(もろみ)から搾り出した生醤油(きじょうゆ)を釜で煮る『火入れ』の作業などがあり、火災を恐れて建物の2階は壁や窓を漆喰で塗り固め、虫籠窓(むしこまど)や袖壁といった防火構造の意匠が見られます。

古い商家のミセと呼ばれる商売で使う部屋の表には、窓の下半分までで取り外しのできる手摺状の格子、その上手にある居住用の部屋には、目隠しと採光の機能を併せ持つ切子格子(きりこごうし)が付いています。大正時代以降になると、長大で繊細な出格子(でごうし)が見られるようになります。内部は、玄関から建物の中に入り、トオリニワと呼ばれる土間を通って奥に進んだガイドコロでは、居室と土間境に建具を設けず、吹き抜けの大きな空間があります。

実際に醤油造りを行う建物には、醤油醸造家ならではの特徴があります。天保12年(1841)、北町通りに店を構えた『角長(かどちょう)』の仕込蔵の天井や梁には『蔵酵母』と呼ばれる酵母菌が付着しており、この蔵酵母が仕込桶に降り注ぐことにより醤油の風味が醸成される。

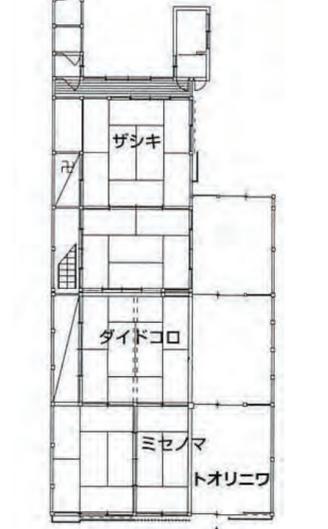
角長の敷地の背後には、かつて醤油が積み出された『大仙堀(だいせんぼり)』が今も当時の面影を残している。石積みの護岸に醤油蔵が建ち並ぶ様は、港町湯浅に花開いた醸造の文化を物語っています。



本瓦葺の屋根と虫籠窓



トオリニワとガイドコロの吹抜



津浦家平面図

大仙堀
大仙堀はかつて醤油やその原料の積み下ろしに使われた内港です。江戸時代に築造されたと考えられています。「しょうじ堀」とも呼ばれており、石積み護岸に沿って醤油蔵が立ち並んでいます。

加納家(角長)
「角長」は、天保12年(1841)創業の醤油醸造の老舗です。江戸末期に建てられた仕込蔵などの醸造関連の建物は、現在も現役施設として稼働しています。

太田家(太田久助吟製)
「太田久助吟製」は、金山寺味噌を製造販売しています。江戸時代には醤油醸造を営んでいましたが、戦後に金山寺味噌に業種変更しました。かつての醤油蔵で昔ながらの金山寺味噌が作られています。

戸津井家(旧戸津井醤油醸造場)
「戸津井醤油醸造場」は江戸文化年間創業の醤油醸造家でした。創業時には、「竹屋(たけや)」の屋号を称していましたが、明治元年(1868)からは「丸竹(まるたけ)」と屋号を改めています。主屋は昭和11年(1936)の建て、湯浅の戦前期の建築の特徴をよく伝えています。

津浦家(旧内伝麴店)
「内伝麴店」は、醤油や金山寺味噌の製造に欠かせない原料である麴の製造販売業を営んでいました。主屋は近世後期の様式で、明治11年(1878)に建てられたことが判明しています。

甚風呂
江戸時代に創業し、昭和まで使われていた銭湯です。漁に出る漁民や醤油屋の使用人、家庭を支える女性など湯浅の様々な人々に親しまれていました。現在は資料館として古民具の展示などをしています。

旧栖原家
旧栖原家は「フジイチ」という屋号で醤油の製造販売業を営んでいた醸造家です。主屋は明治7年(1874)の建立であると伝えられており、大型の醤油醸造家の住まいを伝える、湯浅の町家建築を代表する建物です。

北村家(大坂屋三右衛門店・玉井醬本舗)
「大坂屋三右衛門店(大三)」は江戸時代から金山寺味噌を製造してきた老舗で、現在も製造販売を行っています。江戸時代には藩の保護の元、独占的に金山寺味噌の販売を許されていました。

深専寺
深専寺は熊野街道沿いにある寺院です。醤油醸造家をはじめとする湯浅の人々に信仰されてきました。本堂や惣門などの建物は、県の文化財に指定されています。

熊野街道標
熊野への参詣道は、巡礼者だけではなく、醤油問屋の商人なども行き交っていました。その熊野街道に天保9年(1838)に立てられた石の道標が今も残されています。

湯浅駅旧駅舎
湯浅駅は昭和2年(1927)に国鉄紀伊湯浅駅として開業しました。かつては醤油の商品や原材料の輸送等にも使われていました。昭和の時代に建てられた駅舎が残っています。

顯國神社の祭礼(顯國神社の三面獅子)
顯國神社では毎年10月中旬(18日以後最初の日曜日)に秋の例大祭(湯浅祭)が行われます。祭では、民俗芸能の三面獅子が奉納され、神輿渡御や騎馬武者行列が、湯浅の町内を練り歩きます。

顯國神社
醤油醸造家たちが、商売繁盛や日々の暮らしの安寧を祈願して篤く信仰した神社です。湯浅の総鎮守として、湯浅の人々からは「大宮さん」と呼ばれ親しまれています。

厨子(つし)二階
近世の町家では、屋根裏を物置や使用人の住まいとして利用する「厨子(つし)二階」が見られます。明治以降、二階の高さはどんどん高くなっていきました。

虫籠窓(むしこまど)
近世～近代初頭頃の建物の2階に見られる窓で、格子を漆喰で塗り固めています。

幕板(まくいた)
庇の軒先に下げられている木製の板で、雨水や霽状になった雨粒が屋内に吹き込むのを防ぐ降水量の多い地域ならではのものです。

格子(こうし)
古くは、トオリニワのミセには取外し可能な高さ3尺程度の手摺状の格子、ミセオクの表には繊細な切子格子が建てられています。