



~ 何为日本遗产? ~

文化厅在平成27年(2015年)创建了新的公认制度, 认定那些带有地方特色的、叙述历史文化传统的故事, 从而有计划地向国内外宣传推广日本国文化, 更好地促进地方发展与文化传承。



日本遗产

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

“最初的一滴” 酱油酿造的发祥地

遥远的中世纪时期, 去中国修行回来的禅僧传承了一种特别的味噌(酱), 酱油就起源于此。据说, 纪州汤浅的人们对味噌桶里积存的汁水下了一番功夫, 最终诞生了现在的酱油。厚重的瓦片屋顶与细格子(栅栏)为特色的商铺宅子, 与白墙库房一起, 紧密地排列在靠酱油酿造业繁荣起来的街道上。酱油的酿造文化, 至今依旧在汤浅的城市以及人们的生活中, 生生不息。走在历史悠久的重要传统建筑物群保存地区, 扑鼻而来的都是从老字号店铺的酱油窖里飘出的香味。在日本人的味蕾中, 酱油是一种根深蒂固、不可或缺的调味料。漫步在酱油的发祥地, 品尝到的味道更会别具一格。



相关介绍

用智能手机扫描此宣传页上的QR二维码, 即可看到更详细的解说。

* QR二维码商标是DENSO WAVE的注册商标。

汤浅町日本遗产
官方网站



汤浅町日本遗产
介绍视频



传统技术



酱油的酿造技术



金山寺味噌的制造技术



酱油的酿造工具



《大船一艘代代相传》书信



制造麴的相关工具



品尝日本遗产



沙丁鱼盖饭



腌鲭鱼寿司



茶粥



制作: 汤浅町“美味的日本遗产”推进协议会 2019
令和元年度 文化厅文化艺术振兴费补助金 (地域文化财総合活用推进事业)



“最初的一滴”
酱油酿造的发祥地

纪州汤浅



汤浅町“美味的日本遗产”推进协议会



酱油飘香的城镇

作为自古繁荣的港口城市，陆路上也聚集了大量的人与物资，有参拜熊野或巡礼西国的旅客，也有大批的商人在此来来往往。逐渐地，汤浅地区就形成了更大范围的城镇。

汤浅街道分两种，一种是被称为“通”的、比较宽的道路 一种是被称为“小路”的、像迷宫般错综复杂的狭窄巷子。依靠酱油酿造业发展起来的街道上，紧密排列的商家铺子与酿造作坊，没有多余的华丽装饰，只有坚固质朴的构造。

在外观特征上，商家宅子的屋顶是寺院经常使用的厚重筒瓦，一楼屋檐的下方悬挂着被称为“幕板”的挡雨板。

在制造过程中，需要将酱醪中榨出的生酱油，在釜（锅）里用火加热。因为要生火，所以为了避免火灾，包括仓库在内的建筑物都是防火设计——二楼的外壁与虫笼窗都被涂着白灰泥，还有起隔离作用的防火小墙等等。

曾被称为“商铺间”的窗外，下半部是可以拆卸的格子（栅栏，拆卸后从窗口也可以做生意）。与商铺相连的“居住间”的窗外，则设有隔离外人视线、又兼具采光功能的细格子（栅栏）。（参见右图）大正时期以后，细长型的格子（栅栏）设计越来越多。从玄关进入屋内，穿过中庭，里面的“厨房间”没有拉门隔窗，穿堂显得很大。

酿造酱油的建筑物有一个共通的特点。例如，创始于天保 12 年（1841）的北町贯通（路）上的“角长”店。在酱油作坊的天花板与大梁上，附着着很多叫做“藏酵母”的菌。酿造酱油的时候，这些酵母菌落到大桶里，才会使酿造出的酱油别具风味。

“角长”店后方的“大仙堀”（河）至今仍留有当年运输酱油的痕迹。石头护岸上排列的酱油作坊，述说着衍生于港口小镇——汤浅的酿造文化。



本瓦葺的屋顶与虫笼窗



中庭与厨房的穿堂



津浦家平面图

大仙堀

加纳家
(角长)

太田家
(太田久助吟制)

户津井家
(旧户津井酱油酿造场)

津浦家
(旧内传麴店)

甚风吕
(澡堂)

旧栖原家

北村家
(大坂屋三右卫门店·玉井酱本铺)

深专寺

熊野街道路标

汤浅站旧驿舍

显国神社的祭礼
(显国神社的三面狮子)

显国神社

厨子二阶

虫笼窗

幕板

格子

0 100 200 1:5,000