



~ 何為日本遺產？ ~

文化廳在平成 27 年（2015 年）創建了新的公認製度，認定那些帶有地方特色的、敘述曆史文化傳統的故事，從而有計劃地向國內外宣傳推廣日本國文化，更好地促進地方發展與文化傳承。



日本遺產

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

“最初的一滴” 醬油釀造的發祥地

遙遠的中世紀時期，去中國修行回來的禪僧傳承了一種特別的味噌（醬），醬油就起源於此。據說，紀州湯淺的人們對味噌桶裏積存的汁水下了一番功夫，最終誕生了現在的醬油。厚重的瓦片屋頂與細格子（柵欄）為特色的商鋪宅子，與白牆庫房一起，緊密地排列在靠醬油釀造業繁榮起來的街道上。

醬油的釀造文化，至今依舊在湯淺的城市以及人們的生活中，生生不息。

走在曆史悠久的重要傳統建築物群保存地區，撲鼻而來的都是從老字號店鋪的醬油窖裏飄出的香味。在日本人的味蕾中，醬油是一種根深蒂固、不可或缺的調味料。

漫步在醬油的發祥地，品嚐到的味道更會別具一格。



相關介紹

用智能手機掃描此宣傳頁上的 QR 二維碼，即可看到更詳細的解說。
* QR 二維碼商標是 DENSO WAVE 的註冊商標。



湯淺町日本遺產
官方網站



湯淺町日本遺產
介紹視頻

傳統技術



醬油的釀造技術



金山寺味噌的製造技術



醬油的釀造工具



《大船一艘代代相傳》書信



製造麴的相關工具



品嚐日本遺產



沙丁魚蓋飯



醃鯖魚壽司



茶粥



製作：湯淺町“美味的日本遺產”推進協議會 2019
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）



文化庁
Agency for Cultural Affairs,
Government of Japan



日本遺產



“最初的一滴”
醬油釀造的發祥地

紀州湯淺





醬油飄香的城鎮

作為自古繁榮的港口城市，陸路上也聚集了大量的人與物資，有參拜熊野或巡禮西國的旅客，也有大批的商人在此來來往往。逐漸地，湯淺地區就形成了更大範圍的城鎮。

湯淺街道分兩種，一種是被稱為“通”的、比較寬的道路；一種是被稱為“小路”的、像迷宮般錯綜複雜的狹窄巷子。依靠醬油釀造業發展起來的街道上，緊密排列的商家鋪子與釀造作坊，沒有多餘的華麗裝飾，隻有堅固質樸的構造。

在外觀特征上，商家宅子的屋頂是寺院經常使用的厚重筒瓦，一樓屋簷的下方懸掛著被稱為“幕板”的擋雨板。

在製造過程中，需要將醬醅中榨出的生醬油，在釜（鍋）裏用火加熱。因為要生火，所以為了避免火災，包括倉庫在內的建築物都是防火設計——二樓的外壁與蟲籠窗都被塗著白灰泥，還有起隔離作用的防火小牆等等。

曾被稱為“商鋪間”的窗外，下半部是可以拆卸的格子（柵欄，拆卸後從窗口也可以做生意）。與商鋪相連的“居住間”的窗外，則設有隔離外人視線、又兼具采光功能的細格子（柵欄）。（參見右圖）大正時期以後，細長型的格子（柵欄）設計越來越多。從玄關進入屋內，穿過中庭，裏面的“廚房間”沒有拉門隔窗，穿堂顯得很大。

釀造醬油的建築物有一個共通的特點。例如，創始於天保 12 年（1841）的北町貫通（路）上的“角長”店。在醬油作坊的天花板與大梁上，附帶著很多叫做“藏酵母”的菌。釀造醬油的時候，這些酵母菌落到大桶裏，才會使釀造出的醬油別具風味。

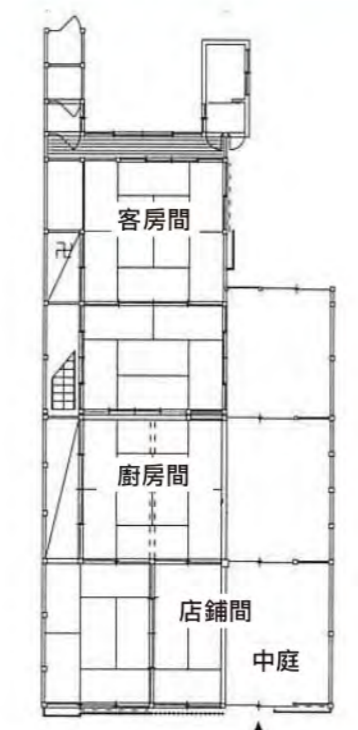
“角長”店後方的“大仙堀”（河）至今仍留有當年運輸醬油的痕跡。石頭護岸上排列的醬油作坊，述說著衍生於港口小鎮——湯淺的釀造文化。



本瓦葺的屋頂與蟲籠窗



中庭與廚房的穿堂



津浦家平麵圖

大仙堀

加納家
(角長)

太田家
(太田久助吟製)

戶津井家
(舊戶津井醬油釀造場)

津浦家 (舊內傳麴店)

甚風呂
(澡堂)

舊樓原家

北村家
(大阪屋三右衛門店・玉井醬本鋪)

深專寺

熊野街道路標

湯淺站舊驛舍

顯國神社的祭禮
(顯國神社的三鍾獅子)

顯國神社

廚子二階

蟲籠窗

幕板

格子

0 100 200 1:5,000