



特集

発酵食品をたずねて

# 「金山寺味噌」

今月はリメイク通信の読者からご要望が多かった

『金山寺味噌』をご紹介します。

和歌山県有田郡湯浅町にある太田久助吟製を訪ねました。



黒板塀が立ち並ぶ町屋の通り、醤油の香りが漂う



### 醤油発祥の地 —和歌山県湯浅町—

新幹線新大阪駅から特急列車「くろしお」に乗り換え、電車に揺れること1時間半。和歌山県有田郡湯浅町の玄関口である湯浅駅に到着しました。

ホームに降り立つと目に飛び込んできたのは「醤油発祥の地」の文字。今回取材する発酵食品は、醤油ではなく金山寺味噌ですが、どうやら何か関係がありそうです。

### 江戸時代にタイムスリップ

湯浅町の北町・中町・鍛冶町・浜町・蔵町を中心とする一帯は、昔から醤油蔵を中心として栄えていました。

### 金山寺味噌の歴史

金山寺味噌は、いわゆる嘗(なめ)味噌の一種です。調味料として使用するのではなく、ご飯に載せたり、酒の肴にするなど、そのまま食べることもできる味噌です。元々、お坊さんが、夏野菜を冬に食べるための保存食として作られたのだそうです。

金山寺味噌の起源は、鎌倉時代から遡ります。紀州由良の興国寺の開祖である法燈国師覚心が中国の径山寺(興聖万寿禅寺)で初めて食べ、鎮江市にある金山の竜遊江寺に入つてその製法を学び、建長6年(1254年)に日本に戻った後、湯浅の水が醸造に適していることから、径山(きんざん)で覚えた製法を

今なお残る古い街並みは、特に価値が高いものとして、国の重要な建造物群保存地区に選定されています。その一角には、江戸時代に掘られた醤油船の船溜「大仙堀(だいせんぼり)」も残されていました。

黒板塀が立ち並ぶ町屋の中を歩くと、まるで江戸時代にタイムスリップしたかのようです。醤油蔵からは醤油の香ばしい香りが漂ってききました。

その中に、年代を感じさせる「金山寺味噌」の看板を掲げるお店がありました。こちらが今回お邪魔する太田久助吟製です。暖簾をくぐると、並んでいる金山寺味噌が目に入りました。

後世に伝えたと言われています。

こうしてできた金山寺味噌の溜(たまり)部分を調味料としたものが、現代につながる醤油の原型であると言われています。醤油製造は、湯浅町の中心産業となり、関東銚子をはじめ、日本各地にその製法が伝えられました。そうしたことから現在、湯浅の地は「醤油発祥の地」と言われているのです。



金山寺醤油醸造元の太田さん



全てが手作業。底の具材から確実に、均一に混ぜられていく

## 金山寺味噌の作り方

150年程前に作られた町屋は奥の部分が広く、ちようど仕込み作業の真つ最中です。ご主人から早速、金山寺味噌作りについて実演を交えて講義いただきました。

材料は米、大豆、裸麦、白瓜、丸茄子、生姜とシソを使用します。米と裸麦、煎つて半分に割つた大豆は洗つた後、水に浸しておきます。浸したものを蒸しますが、材料によつて蒸し時間が異なる為、大豆と裸麦は一緒に蒸し、米は別に蒸します。それぞれ蒸し上がった後、十分に冷ましたら種麴を入れて混ぜ合わせ、室蓋に敷き詰め、27℃〜30℃の一定の温度に調整した麴室に寝かせます。季節

に応じて3〜6時間毎に、一番手入れ(仲仕事)、二番手入れ(仕舞仕事)を行い、新しい空気を入れて発酵を促します。

麴室に入れてから3日目の朝、麴室から麴を取り出します(出麴)。できあがつた麴はまだ温かく、麴の香りがふわつと香ります。麴蓋から

とりだし、半切り(大おけ)の中に入れて、固まっている麴をバラバラにするために、両手を丁寧にする合わせます。そこに砂糖、塩を加え、さらに擦り込みます。砂糖を加えると全体に照りが出てキラキラしています。

そこに、一口大に刻んで塩漬けしておいた白瓜と丸茄子、千切りにし



白瓜と丸茄子

た生姜、乾燥したシソの葉を順に加え、混ぜ合わせます。口当たりが悪くならないように、丁寧な両手をすり

合わせながら、混ぜ合わせていきます。半切りの中でしばらく味をなじませ、夕方までに、2回かき混ぜた後、樽に詰めて密閉し、上に重石を載せ、夏場は30〜40日、冬場は70〜90日の発酵工程を経て、ようやく金

山寺味噌の完成です。

ご夫婦二人で力を合わせて毎月20樽分の金山寺味噌を作ります。工程は全て手作業で、どれも身体全体を使って行う重労働ばかりです。ご主人の額から、汗が次から次へと吹き出ていました。



上は2ヵ月弱。下は4ヵ月熟成させたもの。色の違いがお分かりだろうか？

「べつ甲色まで出すな。米・麦・大豆の形を残せ。」この言葉は十分に発酵し、熟成させた樽から金山寺味噌を取り出すタイミングを意味しています。先代から引き継いだ言葉の通り、できあがった金山寺味噌はべつ甲色に美しく、それぞれの材料を目で確認することができます。口を含むと、甘みが口の中全体に広がります。舌で米・麦・大豆の食感を楽しんだ後、しばらくすると、すつと口の中で溶けていきます。ご夫婦の笑顔と同じ、素朴な優しさが伝わってくる湯浅の金山寺味噌です。温かいご飯に添えて、キュウリなどの野菜と一緒に、いつもの食卓に一品いかがですか。

文：加藤真紀子（ヘルスケア商品開発センター）  
写真：佐竹香代（ヘルスケア営業部 本誌編集長）

## 金山寺味噌 醸造元のご紹介



### ■所在地

〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅15  
「太田久助吟製」金山寺味噌

### ■連絡先

TEL 0737-62-2623(代) FAX 0737-62-4811

### ■交通のご案内

新大阪からJR特急くろしお号で1時間31分。  
取材時は、和歌山駅で前泊し、JR紀勢本線で湯浅へ。  
醸造元は赤いポストが目印。商品の地方発送あり。