

和歌山県湯浅町の醤油・味噌見学

【見学日】 2022年11月18日(金) 09:00~17:30 快晴 18℃ 18名

【見学先】 ・湯浅伝統的建築物群保存地区(津浦家、戸津井醤油、太田久助吟製、旧栖原家他)
・湯浅醤油(醤油製造、金山寺味噌製造、醤油入りソフトクリーム販売)

◇09時梅田集合、2席を1人で専有し紺碧の秋空のもと 湯浅町に直行。約2時間で到着。

◇地元観光ガイドの案内を受け 湯浅町内の麴屋、金山寺味噌屋、醤油製造所等を見学。

- ・地元ガイドさんから説明。
- ・倉庫群と醤油原料を運んだ掘割。



- ・麴の製造販売店、現在は営業中止。



湯浅町は、醤油と金山寺味噌の醸造のほか、漁業も盛んであり、熊野参詣道の伝馬所でもあった。湯浅は、熊野詣での宿場として多くの人々が往来した街道町。

由良町興国寺での金山寺味噌製法が湯浅に伝わり醤油が誕生するきっかけとなった。湯浅の醤油造りは、兵庫県龍野市や千葉県野田市、銚子市に伝播した。現在湯浅町でも醤油造りが行われている。

醤油造りの中心であった界限が“伝統的建築物群保存地区”として保存されている。

- ・湯浅町の町並み



- ・金山寺味噌製造店



・醤油製造所



・醤油醸造樽



・昼食（於 海鮮料理“海ひこ”）



・熊野古道への立石道標



・湯浅醤油（有）にて

