

醤油工場見学（イゲタ醤油）

学習実施日 2026年6月19日（金）11時 奈良まほろば線 京終駅集合
徒歩にて イゲタ醤油工場へ移動（約5分）



店主さんより、手作り醤油の工程を案内していただきました。
丸大豆のメリットを聴き、木桶による味のまろやかさを得た醤油を試食しました。



その後、奈良町の 豆腐庵こんどう で昼食をとり 奈良町散策後解散となりました



★イゲタ醤油概略

- ①1864年創業の 醤油工場としては古さは中堅 現在の店主は6代目で 7代目も協働
- ②国産大豆、国産小麦と安全にこだわった原料選び（塩は輸入） & 添加剤未使用
- ③脱脂加工大豆を使用する工場が多い中、ここでは丸大豆で製造し、最終工程で脱脂を行う
メリット 貯蔵中の酸化を防止できる（デメリット 設備への油付着で洗浄に手間が。。）
- ④醸造を加速させることなく、天然醸造で2年



原料



炒って砕いた小麦と蒸した大豆に麹菌を混ぜ合わせる



醸造2年



もろみを布で包み絞る（生醤油）

