

麴文化の町・湯浅

絵と文・熱田親憲 題字・熱田秦華

熊野古道

みづくくまの記

42

私の出身地・千葉県だ。それ故、醤油の町も醤油づくりが盛ん・湯浅には前々から親

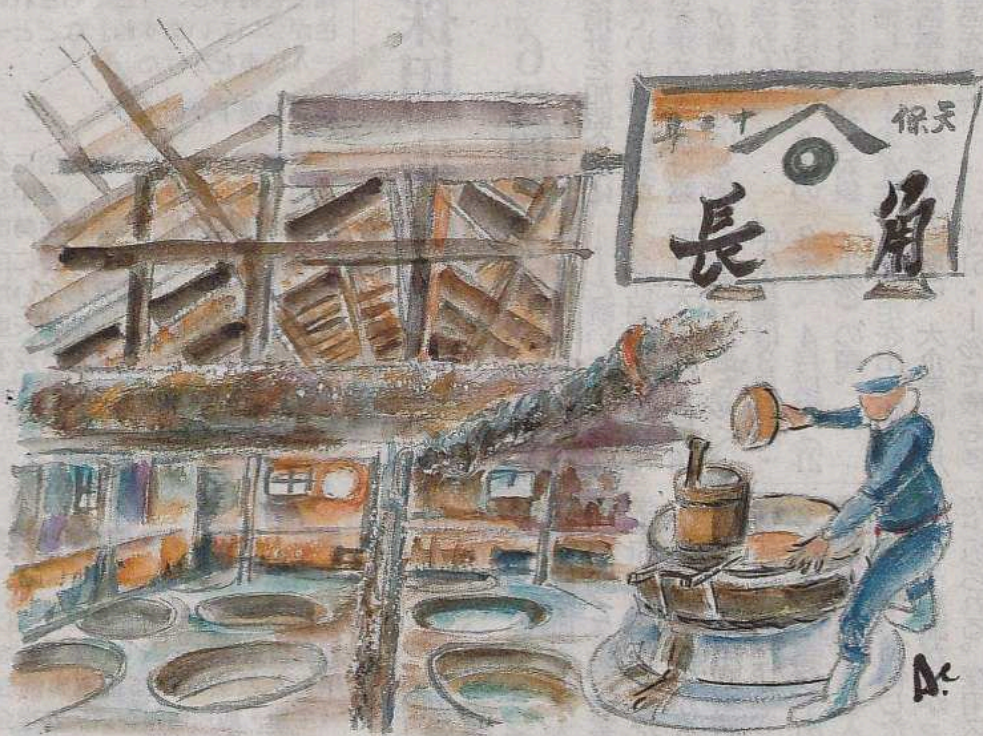
しみを持っていた。訪問はまず町の北部に位置する熊野古道沿いの逆川王子から始まった。道はここから湯浅の町と真ん中を通って広川に抜けていく。方津戸峠に立つと

湯浅の市街地が一望で、酵母菌を降らせる仕組みは庄善だ。酵母菌が棲んでいたので梁の修理もままならぬと奥さん

は笑う。1年以上寝かせて製品化するという。手づくりの真骨頂だ。「和食」が世界遺産になった今、そのベ

波(1854年)の記念碑が建ち、後の人への戒めが書かれていたのが、目に新鮮だった。湯浅駅を過ぎると間もなく、若き紀伊国屋文

左衛門(文平)の像に江戶時代は紀州藩の支



「角長」の仕込蔵(湯浅町湯浅)

自然や人材を発酵・熟成

「手づくり醤油」のれんが目に入り、社長と奥さんが迎えてくれた。創業から170年以上を経た工場は、昔ながらの木造建築で高さ2層もある吉野杉の仕込み桶が正面に居座り、手づくり一筋を誇っていた。とりわけ感動したのはもろみ蔵での発酵・熟成工程である。もろみを仕込んだ桶が立ち並ぶ天井から

985(昭和60)年までの約140年間、町民の憩いの場であった。すり減ったアルミの洗い桶、手書きの映画ポスターが営業していた当時の庶民の娯楽を現していた。

風呂前の小路を左折して辻に入り御蔵町にでると白壁の蔵・倉庫が並び、商工都市の面野へ向かう道町に出る

一方、湯浅氏は京都に鯉まるき味 秦華

湯浅浜ひしお(醬)