



な っ と く ん の

山口県立山口博物館 学校地域連携担当

2020年 3月27日 No.247

なるほどなっとくニュース

なっとくんの「なるほどなっとくニュース」は、県立山口博物館ホームページでダウンロードすることができます。

CM

Community Museum
地域の宝 学校の宝

受け継がれた伝統の味と製法 「甘露醤油」

突然ですが、みなさんは目玉焼きに何をかけて食べますか。塩派？ソース派？？

それとも、何もかけない派？？？ちなみに、なっとくんは「醤油」派だそうです。

以前出前授業を行った、柳井市少年少女発明クラブがある

柳井市は、「甘露醤油」が特産品です。「甘露醤油ってどんな

醤油？」「どうやって作るの？」なっとくんを“納得”させる

ために、調べに行ってきました。

甘露醤油



しらかべ まちな 白壁の町並み

じょうぞうくら 醸造蔵

かんろしょうゆ 甘露醤油

柳井といえば、白壁の町並み。その路地を一本入ったところに、「甘露醤油資料館」がありました。中に入ると、醤油のいい香りがしたよ！甘露醤油は、一度仕込んで絞った生揚げに、もう一度大豆と小麦の麴を混ぜ、約3年かけて醸造するそうで、「再仕込み醤油」と呼ばれているんだって。(濃口醤油の2倍の熟成期間)この製法は、1780年代に地元の醸造家高田伝兵衛が考え出したもので、この醤油を当時の岩国藩主吉川公に献上したところ、「甘露、甘露」(おいしい)とほめられたことから「甘露醤油」の名がついたと伝えられているそうだよ。ふるさとの伝統の味を、これからも大切に残して行ってほしいな。

今年度も、山口県の魅力をたくさん見つけたよ！さあ、次はどんな発見があるか、楽しみだな！！

【参考文献

「柳井市史」】



しょうゆづく 醤油作りの道具

しょうゆ 醤油を作る桶

Community Museum「地域の宝・学校の宝」学校を中心とした地域の教育的環境の活用をめざして