



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

しょうぞうくら 醸造蔵

かんろしょうゆ 甘露醤油

柳井といえば、しらかべ まちな 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、

たのしみだな！！



【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