



金山寺味噌



日本遺産認定を祝い、くす玉を割る子どもたち



湯浅図屏風（拡大）



松野文部科学大臣（左）から認定証を受け取る上山町長（右）

現在の醤油が生まれたという。商業としては、天文4年（1535）に醸造家の赤桐三郎四郎が、100石余りの醤油を漁船に積んで大坂に出荷している。これをきっかけとして他の醸造家も競って他国に積み出すようになり、少なくともこの以前から湯浅で醤油が盛んに造ら

古くから港町として栄え、陸路でも熊野参詣や西国巡礼の旅人や、大勢の商人たちの往

寺（現在の中国浙江省にある径山興聖萬壽禪寺）などでの修行の傍ら、径山寺味噌の製法を習得し、建長6年（1254）に帰国する。径山寺味噌とは夏野菜を漬け込んで作る嘗味噌の一種で、今日ある金山寺味噌の祖である。覚心はこの製法を人々に伝授し、湯浅で盛んに作られるようになった。味噌を造る過程で、野菜から水分が染み出し桶に溜まる。それまでは捨ててしまっていたが、あるとき、その溜りを掬ってなめてみると何ともいえない芳醇な味がする。この旨味に満ちた汁で魚や野菜を食べれば、きつと美味しいに違いないと考えた湯浅の人々は、この汁をもっと作ろうと工夫を重ねた。こうして現在の醤油が生まれたという。

商業として、天文4年（1535）に醸造家の赤桐三郎四郎が、100石余りの醤油を漁船に積んで大坂に出荷している。これをきっかけとして他の醸造家も競って他国に積み出すようになり、少なくともこの以前から湯浅で醤油が盛んに造ら

れていたことがわかる。また、豊臣秀吉の小田原攻めに兵糧米を献上した赤桐家が、その恩賞として天正19年（1591）に秀吉より、大船一艘を建造し代々所有することを差し許され、これを醤油輸送用に充てている。近世に入ると、湯浅で生み出された醤油は、大海原を船で揺られながら房総をはじめ全国へと広まっていた。湯浅の醤油醸造業は紀州藩の特別の保護の下で繁栄を続け、享保年間（1716〜35）には製造技術も大いに進み、藩外への販売網が拡張された。文化年間（1804〜18）には醤油醸造業者は92軒を数えたという。明治初期に湯浅の町並みと浜の様子を描いた「湯浅図屏風」には、たぐさんの醤油樽を大八車に載せて浜まで運び、そこから小船で沖に停泊している帆船に積み込む活気に溢れた様子が描かれている。

■醤油の香り漂う町

祝！湯浅町が国から「日本遺産」の認定を受けました！！

4月28日、文化庁が、「日本遺産」に認定された17件を発表。本町が申請していた「『最初の一滴』醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅」が選ばれました。

「日本遺産」とは、文部科学省が平成27年度に創設した国の新しい制度です。日本の伝統や文化を世界にPRする「クールジャパン」戦略の一環で、国内の文化財を共通の特徴ごとにまとめて認定し、国内外に広く発信することで、観光振興などにつなげることが目的とされています。文化庁には、全国各地から79件の申請があり、文化財や観光の有識者会議を経て、今年度17件が認定されました。

JAPAN HERITAGE
日本遺産

ストーリーの概要

醤油の起源は、遥か中世の時代、中国に渡り修行を積んだ禅僧が伝えた特別な味噌に始まる。この味噌の桶に溜まった汁に紀州湯浅の人々が工夫を重ね、生まれたのが現在の醤油であるという。

醤油の醸造業で栄えた町並みには、重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子が印象的な町家や、白壁の土蔵が建ち並ぶ。通りや小路を歩けば、老舗醸造家から漂ってくる醤油の芳香が鼻をくすぐり、醤油造りの歴史と伝統が、形、香り、味わいとなって人々の暮らしの中に生き続けている。

今回の認定にあつては、本町以外にも、「絶景の宝庫 和歌の浦」(和歌山市・海南市)が認められ、県内の日本遺産は、昨年度の「鯨とともに生きる」(新宮市・那智勝浦町・太地町・串本町)とあわせて3件となりました。日本遺産認定を機に、積極的な情報発信やイベントを行い、認知度の向上を図るとともに地域の歴史的的魅力や特色、ストーリーを体感できる仕掛けづくりを進めてまいります。

日本遺産に認定された「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅

日本人の味覚に染みわたる繊細で深い味わいと芳しい香りを持つ醤油。紀伊半島西岸、紀州湯浅の地で、産業としての醤油造りが産声を上げた。仕込桶の中で醸成され、零れ落ちた最初の一滴は、やがて水面に広がる波紋のように日本中に広まり愛用され、私たち日本人の豊かな食文化の根幹を担い、今日では「醤油」(Soy Sauce)は、世界の人々に和食の文化と共に認められている。

■湯浅醤油の始まりと広まり

醤油造りの始まりは、遥か中世の時代まで遡る。鎌倉時代の禅僧覚心(法燈国師)が建長元年(1249)に宋に渡り、径山