



湯浅の醤油

醤油の誕生

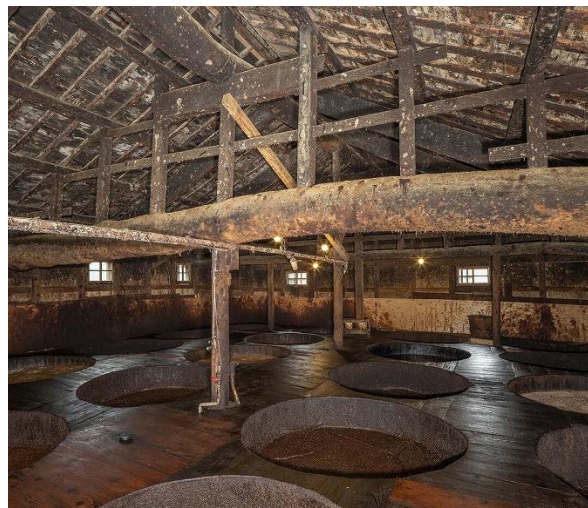
建長元年（1249）、修行のために中国に渡った覚心（法燈国師）は、修行先の径山寺で作られていた味噌（金山寺味噌）の製法を習得し、帰国後に人々に広めました。それを作っていた湯浅の人々が、その製造過程で溜まる液汁に注目して作り上げたものが、醤油のはじまりだと言われています。

各地に広がる湯浅の醤油

すでに室町時代には、大坂などに向けて醤油を出荷したとされており、やがて醤油醸造は湯浅の一大産業になっていきます。江戸時代には、紀州藩の保護もあってさらに発展し、醤油醸造業者がひしめくように建ち並んでいました。明治以降は、他の醤油産地との競合もあり、業者数や生産量は減少してきました。

今に残る醸造の町並み

しかしながら、醤油醸造で栄えた湯浅の町並みは、今も往時の雰囲気を与えています。比較的広い「通り」と、その間にある狭い「小路」が構成する町並みには、江戸末期の建物で醸造を続ける角長（加納家）や、「フジイチ」の屋号で醤油醸造を営んでいた旧栖原家など、至るところに醤油醸造の町であることを物語る文化遺産があります。



角長仕込蔵



旧栖原家住宅主屋

