

# 和歌山で生まれ育って 130歳!! あいがとうございます。 金山寺味噌・湯浅醤油 丸新本家です♪

おかげさまで♪

金山寺味噌・湯浅醤油 丸新本家  
紀州南高梅製造元の  
まるしんほんけ

## ご存じでしたか? 湯浅は醤油発祥の地

湯浅が日本の醤油発祥の地であることはご存じですか???

鎌倉時代に中国（南宋）の金山寺から持ち帰った  
金山寺味噌が湯浅周辺の山漁村に伝わりました。

お醤油はもともとこの金山寺味噌を醸造する時に使われる  
瓜や茄子などの野菜から水分が染み出た『たまり』を  
調味料として使ってみたものが始まりだと言われています。

それまで捨てられていたたまりを、初めから利用する  
つもりで作れば、「新しい醤（ひしお）」（調味料）が  
できるかも?!改良に改良を重ね、やがて現在の醤油となりました。

日本を代表する調味料、醤油の起源の町。 ね?ちょっと誇りでしょ?

## 地元大好き♥みそ・醤油屋の しんこさん通信 ~創刊号~

和歌山・有田にお住いのみなさん  
こんにちは 初めまして

丸新本家・湯浅醤油 5代目の新古敏朗です。

和歌山・有田で生まれ育った私にとって  
都会は憧れでした。

けれど、地元を出てはじめて気づいたんです。  
「和歌山には…有田には

すごい人がたくさんあるんや!!」ってことに。  
丸新本家130周年の記念とお世話になってきたみなさんへ  
感謝の気持ちをこめてこの『しんこさん通信』を創刊します。

私の大好きなふるさと 有田にお住いのあなたに  
知ってほしいことがたくさんあるので

定期的にお便りできればいいなあって思っています^ ^  
「有田はすごいんや」って思ってほしいそんな想いをこめて。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社  
5代目 新古敏朗



### 丸新本家創業



明治  
14年

『スミばあちゃん』が経営する  
日用品屋さんの『新古商店』で、  
実家で作っていた金山寺味噌を売り始める



湯浅町の南浜町に引っ越し、醤油も販売開始  
3代目勇太郎、店名を『味の家 丸新』と付ける。

戦争～終戦 昭和21年 昭和南海地震

4代目正義が醤油造りを一旦中止・金山寺味噌を中心に規模を拡大。

昭和  
60年



現在の国道42号線沿いに  
工場・木造の店を建て、  
社名を『丸新本家』に変更。

平成  
14年

平成2年 5代目敏朗が家業を手伝うようになる。  
『金山寺たまり 九曜むらさき』開発。ゆずぽん酢、湯浅たまり、梅干し製造・販売を開始。

平成7年 とれとれ市場店・田辺店出店



湯浅醤油有限会社を  
5代目敏朗が立ち上げ、  
九曜蔵を建て、本格的に醤油の製造。



平成  
14年

『洋食屋さんのカレー醤油』発売  
丹波黒豆を使用した『生一本黒豆醤油』を発売  
生一本黒豆が読売TV『どっちの料理ショー』で紹介される  
モンド・セレクション 生一本黒豆・九曜むらさき 金賞、金山寺味噌 銀賞  
地元小学校での『マイ醤油造り』の指導開始  
平成18年～平成23年 生一本黒豆・九曜むらさき 連続で最高金賞  
平成20年～平成23年 ゆずぽん酢 連続で金賞  
ヨーロッパのミシュランシェフも使用  
具だくさん金山寺味噌開発

お伝えしたいことはたくさんあるんですが、  
まずは丸新本家・湯浅醤油の自己紹介をちょっとだけ♪

長い歴史だけに、ここには全部書ききれませんが(笑)

詳しくはホームページをご覧いただけたうれしいです♪  
(裏面をご参照ください)

醤油や味噌、梅干などは、日本の心を伝える伝統的な食べ物  
だと思っています。昔ながらの作り方と地元や国産の素材に  
こだわり、真面目に作り・伝え続けていくことは文化と国、  
大好きなふるさとを守ることにつながる。そう信じて…。  
『お客様に喜んでいただける商品、思わず笑顔がこぼれたり、  
ほっとするような味と商品をお届けする』商品づくりと共に  
『和歌山を元気にしたい!!』と様々な活動に力を入れています☆

どんな活動か 詳しくは  
裏面を見てくださいね♪

130周年  
記念イベント  
開催します!!

2011年  
9月24日  
(土曜日)  
詳細は 次号にて♪  
おたのしみに☆

和歌山を元気に  
プロジェクト☆

# 湯浅なすを復活させたい!!

## 湯浅なす(丸なす)ってご存知ですか?

「そら～ 知ってるわ」ってみんなに言ってもらいたいのですが、残念ながら湯浅にお住いの方にもあまり知られていないのが現状。

現在一般的に流通しているなすは品種改良されたやわらかくたくさん採れる栽培のしやすい品種です。

### 湯浅なすとは・・・

「なす」と言っても、180種類を超える品種があると言われています。湯浅なすもそのひとつで、江戸時代から金山寺味噌などを作るために湯浅で栽培され続け、外に出でていない固有種。写真のように丸い形で、実がギュッとつまっていて水分が少なくしっかりしているのが特徴。食用としても使われていましたが、実は金山寺味噌用のなすなのです。

### 絶滅の危機から復活へ!

昔は有田のあちこちで湯浅なすが見られました。古い資料(大正11年3月の和歌山県調査)では湯浅なすが8,927個 重さ718,800匁(もんめ、1匁=3.75g、301.9g/個)と記載されています。和歌山県のなす生産量の約10%を占めていました。湯浅なすはたくさんの人人が湯浅なすを使って金山寺味噌を造ったり食べていたのです。湯浅なす以外にも、橘田なす、中生山なす、晚生山なす、石津なす、和歌山丸なすなどが栽培されていたようです。

ところが大型スーパーの参入、流通の進化、大量生産を追及した管理農業…時代の流れと共に便利になった反面、地元の野菜は流通しにくくなりました。湯浅なすも金山寺味噌作る人の減少で使用量が減り、生産農家が減り続けたのです。丸新本家も夏場が忙しく、なすを塩漬けする時間が無かったこと。それに加えて、地元の市場でも数が減り入手困難になつたため、湯浅以外の産地の千両なすに変更しました。

### プロジェクト発足

平成21年。生産農家が1~2軒まで激減して湯浅なすが絶滅の危機にあると聞き、私は大きな間違いに気付きました!! 湯浅なすは金山寺味噌や湯浅醤油と同じように愛するふるさと和歌山で育まれ受け継がれてきた伝統野菜。物は違うけれど、『後世に伝えていく』という使命は同じ。湯浅なすを、残さねば!という気持ちでプロジェクトを始めました。地元企業として地元の野菜を使っていこうと決めました。丸新本家では、平成22年の夏から契約農家さん6軒と協力して湯浅なすの栽培・復活に力を入れています。復活した湯浅なすで毎年金山寺味噌を作り、その美味しさを知ってもらう。復活した湯浅なすを使った金山寺味噌は本当に美味しい。現在の丸新本家の金山寺味噌は湯浅なすを使った昔ながらの味です。ぜひ食べてみてください。せっかく復活させた湯浅なすをいっぱい食べてもらいたいと「具だくさん金山寺味噌」も開発しました。

『湯浅なすの復活をきっかけに地元農家や町に再び活気が戻ってほしい!』プロジェクトはまだまだ始まったばかりです☆



### 湯浅なす情報 大募集!!

湯浅なすを復活させる際にいろいろ調べましたが、私自身、

湯浅なすについてまだまだ知らないこともたくさんあると思います。

昔の湯浅なすこと、湯浅なすの美味しい食べ方など・・・

ご存じの方がいらっしゃいましたらぜひお電話ください!! よろしくお願ひします♪

次回はNEXT→

湯浅なす復活の様子を

詳しくお届けします♪



金山寺味噌の大きな看板とお城みたいな建物が目印です。醤油蔵・九曜蔵の見学等も無料で受け付けております♪まずはご相談下さい。大型駐車場完備。観光バス7台可☆

創業 金山寺味噌・湯浅醤油・紀州南高梅製造元



丸新本家 株式会社

『世界一の醤油をつくりたい!!』



湯浅醤油 有限会社

〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)

0120-345-193

E-Mail:yuasa@marushinhonke.com

丸新本家

湯浅醤油

で検索♪

ここでは伝えきれない  
想いと活動を  
綴ったブログ

読んでくれたら  
うれしいです。



<http://ameblo.jp/yuasasyouyu/>



▲

醤館(ひしおかん)▲

▲

社長 新古 敏朗のブログ

▲