

ちびっこ

手作り醤油作り〜す !!

8期生 がんばっしょん

地元大好き♥みそ・醤油屋の

しんこさん通信

~第5号~

『子供たちに醤油造り、味噌造りを知ってほしい。』

山田小学校で2003年から始めた小学生の醤油造りも今年で9年目。専門学校生として大阪に住んでいたとき、和歌山のことをよく聞かれたんですが、当時は地元のことを知らず、多く語れなかったため、恥をかいたんですね。そんな自分の体験から『子供たちにもっと故郷のことを知ってもらいたい』と思い、学校に話を持ちかけました。

自分自身、小学校の頃受けた授業は、授業風景などあまり頭には残っていません。なので、地元の産物を覚えてもらうためには、『自分たちで醤油・味噌を造ってもらう』のが一番だと思ったんです。

以前、食育コンクールを見に行ったとき、他社の食育ブースで、布の中にもろみを入れて、重しをおいて醤油を絞るだけで、「食育をやっています!」というパネルを貼っていました。それを見て、『こんなのは食育じゃない。中途半端な食育じゃやる意味がない。原料(大豆)から育てて、やっとできたもろみを、ゆっくり1滴ずつ絞らなきゃだめだ!』と思った。ものづくりの大変さ、難しさ、そして楽しさを知ってもらうことが「食育」だ!という想いが、今の味噌、醤油造り授業のルーツなんです♪

5, 6年生になってはじめてできる授業なので、今では低学年生たちの憧れになっているそうです。

今の日本では、安いものがたくさん溢れています。でも、原料の良さや作り手の想いがこめられているものは、「安さ」には負けない「価値」が必ずある。それを醤油や味噌を造る中で子供たちに体感してほしいです。



こんにちは。丸新本家・湯浅醤油(有)の新古敏朗です。ご無沙汰しておりますが、いかがお過ごしでしょうか?

前回 しんこさん通信4号で5年越しで完成した醤油『魯山人の醤油』について書かせていただいたのですが覚えていらっしゃるでしょうか? 小麦や大豆もこの醤油を作るためにいちから作っているため数量限定でしかご提供できなかったのですが、この度好評につき再販が決定しました!! 来春発売予定です。日本史上最も有名な美食家として知られる北大路魯山人の愛した醤油を再現しよう! とくさんの人の技と想いから出来上がった醤油。

北大路 魯山人 (きたおおじろさんじん)
…美食家・篆刻(てんこく)家・画家・陶芸家・書道家・料理家など、様々な顔を持つ総合芸術家です。食器と美食に対する見識を深め、大正10年(1921年)には会員制食堂の「美食倶楽部」(びしょくらぶ)を発足。その2年後には永田町(東京)に『星岡茶寮』(ほしおかざりょう)を借受けて、会員制の高級料亭で美食の限りを尽くしたと言われています。



お届けできるまで もうしばらく 楽しみにお待ちください♪

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社
5代目 新古敏朗

醤油ができるまで。

畝立(うねたて)

畑で大豆を作るために(何本も間隔を空けて)細長く直線状に土を盛り上げます♪

栓をしているところ

絞ったお醤油を入れた瓶に栓をしてできあがり

醤油をしぼっているところ

大豆収穫後

植え
大豆の種を植えます☆
みんな真剣です!!

大豆を蒸しているところ
みんなで育てた山田っ子農園の大豆を蒸します☆

3日後

美味しくなれーれ!

混合

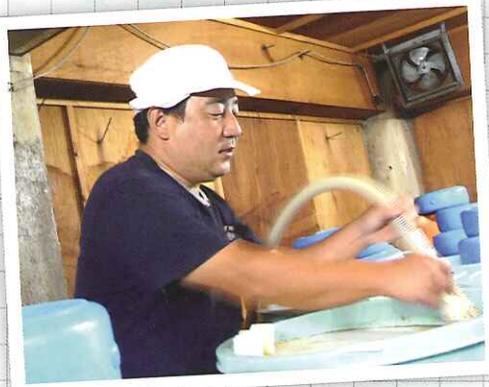
蒸して冷ました大豆と煎り麦と麹菌をまぜまぜ☆

ペットボトルに入れて塩水を入れて混ぜていきます♪

※写真は前期生のもも含まれます。

丸新
湯浅の

がんばり屋さん



1人目♪工場長
湯川福雄 (43) さん

田頃どんな業務をされていますか?
主に味噌の製造。工場全般みえます。
どんな想いを込めて造っていますか?
「美味しいなーれ美味しいなーれ!」

何をするときが一番大変ですか?
麴作りかなあ。気温・水温が違っただけで、毎回出来が違うので。一定にするのが難しい。
自慢を教えてください。

添加物なしのここ!最初から最後まで全部自分とこでやるところ。

入社時を振り返って、今の丸新本家はどうですか?

醤油は、製造量がすごく増えた。嬉しいことです。

この先の目標などありますか?

他にはない新しいものづくりを目指します!

湯川工場長の
おすすめ商品~

この冬おすすめの商品は、米こうじ。

自慢になっちゃいますが、米から造っているので甘味が多いです!

生なので、麴が生きています。しかも値段もお手頃。

甘酒、白みそ、塩麴、醤油麴など使い方はたくさんあります。

ひとつに
絞れませんわが...



しんせんNEWS

新入社員ブログ
始めました!!



日本一の醤油蔵見学の案内人を
目指している新入社員 藤田の奮闘記☆
蔵見学の案内でお会いしたお客様の話や
醤油や味噌が出来上がるまでの業務を
はじめ、醤油を使って自分で作った
お料理やプライベートで行った和歌山や
各地のおすすめスポットなどを綴った
ブログです。読んで下さる方がいる
だけでとっても励みになります♪
ぜひ、ご覧ください☆

湯浅醤油 藤田
で検索

醤油づくりにかける想いや
愛する和歌山のことを綴った
社長 新古敏朗のブログも
よろしくお祈りします!

湯浅醤油 ブログ
で検索

ありがとう♪
しあわせの
メッセージ

お客様にいただいた 幸せメッセージを
ご紹介します。すごくうれしいメッセージ
本当にありがとうございます♡

金山寺味噌 ありがとう!!
今までで一番 美味ですよ。
テレビで騒いでいるので
新しいもの好きな私は
試しに取り寄せてみました。
いつもは これで終わりですが、
この塩麴はこれから我が家の
常備調味料になりそうです。
とっても グッドで~す。
(東京都 女性)

毎食欠かすことのできないお醤油
このお醤油の発祥地が湯浅町とは
60数年生きてきて お恥ずかしい
ことに存じませんでした。
『美味しい』の一言です。
もっともっと名前を広めていって
ください。私も 知人に伝えていき
たいと思っております。
歴史ある味を続けていってください。
(大阪府 女性)



お問い合わせ時間に変更になりました!!
9:30~17:30の間、平日・土曜のみです。



0120-345-193
〒643-0004和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)
<http://marushinonke.com>



丸新本家 湯浅醤油 で検索

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
明治14年

『世界一の醤油をつくりたい!!』
湯浅醤油 有限会社

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♪
(見学お問い合わせ用 TEL: 0120-345-147) まずはご相談下さい。