

地元大好き♥ みそ・醤油屋の しんこさん通信 ～第10号～

カルチャースクール 丸新発酵蔵部 ～やってみそ!始めましょうゆ会～ 開講します♪ ～継承してほしい伝統文化と 学ぶチャンスをお届けしたい!!～



『カルチャースクールを始めようと思ったきっかけ』

地元の小学校で食育活動をはじめて早くも12年。その中で気づいたことがあります。それは、昔家庭で当たり前で習い、受け継がれていたことが、今の子どもたちには伝えられていないという悲しい現実です。でも実は子どもたちに限ったことでもないんですね。

『突然ですが、【なれ寿司】はご存知ですか?』

和歌山に伝わる伝統食（発酵食品）のひとつ。鯖の押し寿司をあせの葉で巻き、重しをして5日～7日寝かせ熟成させたもの。お祭りなどの時に作る風習があります。うちでも昔から作っていたんですが、おばあちゃんしか作り方を知らず作れなかったんです。地元にはしかないものは、嫁いできたり、お母さんから教わらないままだとどんどん無くなっていってしまう。子どもたちにだけでなくもっと広い年代の方に醤油や味噌、なれ寿司や伝統の文化を伝えたい!!その思いからカルチャースクール開講に至りました。



『ただ作り方を教えたんじゃない。 文化や知識も受け継ぎたい』

健康ブーム・食品の安全が見直されています。そんな今だからこそ、作り方を知り・原料を知り・自分の手で作ることで感じてほしいことがあります。本当の意味で安全で美味しいもの。食の安全に対するきちんとした知識。日本や地元で生まれ育った文化。ただ、作り方を伝えるだけじゃない本当に【文化を伝えられるカルチャースクール】でありたい。また、都会のように学ぶ機会が少ない湯浅の地ですることにも意味を感じています。地域の活性化や学びたい向上心のある方に役立つ場になればうれしいです。今は醤油や味噌作りが中心ですが、将来的にはゲストの講師を募りもっと違う内容の講座も出来れば面白いかも?!とも考えています。



こんにちは♪いつもありがとうございます!
丸新本家・湯浅醤油(有)の新古敏朗です。
不定期でお届けしている しんこさん通信も
今回で10号目を迎えました。丸新本家・
湯浅醤油のことや想いだけでなく、皆さまに
少しでも役立つ情報も発信していこうと中身も変わって
きました。



伝えることで 守りたいものがあります。
古くから受け継がれてきた伝統文化も、大好きな湯浅の町も、
この町で育っていく子供たちも...古くからの知恵に新しい
発想をプラスして 愛するものを守り続けていきたい。
醤油蔵のリニューアル工事も完成し、新しい試みも
どんどん始まります。これからも伝統を守りながら進化
し続けていきますので どうぞ よろしくをお願いします。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社
5代目 新古敏朗

ゆっくり 休んでってくださいね♪ 癒し空間 蔵カフェ

6月1日にオープンした蔵カフェは
もうお立ち寄りいただけましたか?
ここ。実は元々 お土産物の売店だった場所。



この暖簾が
目印です!

カフェという『ゆっくりできる場所』に生まれ変わりました。
木のあたたかなぬもりと窓からの陽ざしを感じて ゆっくりと流れる時間。
オリジナルブレンドのコーヒーや 地元産のゆずを使った自家製のジュース、
ここでしか食べられない湯浅醤油ソフトクリームなどが楽しめます。

丸新本家・湯浅醤油敷地内
【営業時間】
AM 10:00 ~ PM 4:00

見学してちょっと休憩したい時。
売店やカルチャースクールなど近くに立ち寄った時
...など いつでも ほっと一息つきに来てくださいね。



丸新湯浅の がんばり屋さん あやは 岡崎 絢葉 さん 5人目♪ 蔵カフェスタッフ

●日頃どんな業務をされていますか?
日ごろは接客、しょうゆソフトをつくり、ドリンクを出しています。

●お仕事で気をつけていることは?
お客様に気持ちよく買い物をしていただけるように、
いつも笑顔で元氣よく接客するように心がけています。

●どんな時にやりがいを感じますか?
たさんのお客様と接することができ、仕事を通して醤油や味噌などの
新しい知識を身につけられることにやりがいを感じます。

●これからの目標などありますか?
地元のお客様や遠方からのお客様、
みなさまに「また来たい」と思って
いただける楽しいお店にしたいです。
海外からのお客様もいらっしゃるので
英語でお迎えできるように頑張りたいです。

●岡崎さんのおすすめを教えてください♪
大人気の醤油ソフトクリームです。
少し醤油を加えることによってソフトクリームの
甘さを引き立て、ますます美味しくなります。



創業 金山寺味噌・湯浅醤油・紀州南高梅製造元
明治14年
丸新本家 株式会社
湯浅醤油 有限会社

0120-345-193

〒643-0004
和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)

丸新本家 湯浅醤油 で 検索
http://www.marushinhonke.com

『丸新本家・湯浅醤油』
facebook 始めました☆

約5年の
構想を経て…

見学できる時間
AM9:00
～PM4:00

所要時間
約20分

醤油蔵 見学通路 完成しました♪

見所大公開!

見所ポイント③ 1～2F 醤油造り現場見学

2F 杉桶樽上部

1週間に2度ほど職人が
糴入れをします。
運が良かったら見られるかも?!

横から、上から…ガラス越しにいろんな視点で、
その時期のお醤油造りの現場を見学していただけます。

※写真は醤油搾り作業です。



Q. 観光のおすすめの時期は?

秋冬は特に
楽しみがたくさん!!

A. 11月～2月がおすすめです♪

冬限定

11月～
12月初旬

2月



和歌山では11月～12月初旬は
みかんや柿・栗などの果物狩り♪
冬季は搾りの時期なので、
限定の『生しょうゆ』が味わえ、
2月は梅林が美しい。
観光のついでに
ぜひ遊びに来てくださいね。

定番の
自慢の品

見所ポイント④ ご試食コーナー

九曜蔵から醬館に戻る渡り廊下では
定番品を実際に味わっていただけます。



見所ポイント① 1F 伝統の杉桶樽



見学入口すぐにある代々受け継がれてきた伝統の杉桶樽。
中にはもろみと言われる醤油になる前のものが入っていて、
ここで熟成されます。長年醤油を育ててきた杉桶に手で
触れ 歴史を肌で感じることができます。また、入ってすぐに
感じることでできる醤油独特の香りも楽しんでください。



見所ポイント⑤ セミナールーム (カルチャースクール)

要予約

プロが教える手作り体験



定期的にお醤油や お味噌などの
手作り体験を開催します。
時期によって 作れる内容が異なります。
カルチャースクールも開講。

見所ポイント⑥ 贈答品が豊富な お土産処 丸新本家本店

箱の詰合わせや包装された贈答品が豊富な丸新本家本店。
ご贈答のお慶斗書きはもちろん、ラッピングもお任せ!
贈り物の際はぜひ 丸新本家本店へお越しください。



見所ポイント② 2F 糴入れ体験

要予約

一般の方にはなかなか体験して
いただくのが難しかった糴入れ。
※熟成中のもろみをかき混ぜることで空気を送り、
熟成発酵のお手伝いをする作業です。
糴入れをしながら、肌身でもろみの
感触や香りを体感していただけます。
9/28 にスタートしたばかりのコーナー!
1月中頃までは モニター価格
お一人さま 300 円です♪



見学受付 & お土産処

売店 醬館スタッフまで
『見学したい』とお気軽に☆

こちらが
入口です♪



ご予約 & お問合せは ☎ 0737-62-2100 ✉ kuyou@yuasasyouyu.co.jp

※お一人様からご案内いたします。一度に40人程度まで見学できます。40名以上の場合は、グループ分けをしてご案内可能です。
※ご予約がない場合は、ご案内出来ない場合がございます。ご了承くださいませ。