

第 84 回例会  
～かえしの主材料「醤油」を究める～  
醤油醸造工場見学

2006年9月2日(土)

麵汁作成に欠かせない“かえし”の主材料となる「醤油」について勉強するため醸造工場を見学しました。

見学先は、倶楽部の返しで使用している「金笛丸大豆醤油」の笛木醤油株式会社(川島町)です。

笛木醤油は寛政元年創業以来200年にわたって同地で醤油醸造している老舗です。

当日は、工場はお休みでしたが、取締役統括部長の田島様から工場内見学や製品の詳細な説明を懇切にいただきました。



彩の国さいたま景観賞を受賞した本社屋は流石に伝統を感じさせます。



工場見学で最初に案内された場所が塩蔵です。醤油は原材料の大豆も重要ですが、塩も味を大きく左右するもので、金笛醤油は全て天日塩を使用して、保存料や化学調味料は一切使用してないそうです。さらに、水にもこだわり、自前の地下水を使用しています。



ここが、発酵・熟成させる部屋で9尺もある大きな杉桶の中で“もろみ”が熟成していますが、ここには、立ち入ることは出来ず、ガラス越しに見学しました。



熟成させた“もろみ”を布袋に入れて絞って醤油になります。その布袋を見せてもらいました。



工場を一通り見学した後、ビデオでもう少し詳しく理解して、最後は田島さんから、醤油の種類による味の違いについて説明を受け、それぞれの醤油を味比べをしてみました。なるほど・・・  
醤油も色々ありますが、料理によって使い分ければ、これほど素晴らしい天然の調味料は無いかもしれません。



工場見学終了後は、同町内にあって入間川の畔に静に佇む川魚料理の老舗「小澤屋」で、川魚料理に舌鼓し、その後、「聖天宮」や「遠山記念館」などを見学しました。  
今回の例会は、創業 200 年の醤油醸造や文化財の見学など実り多い内容であり、幹事の笠尾さん、藤間さんありがとうございました。