


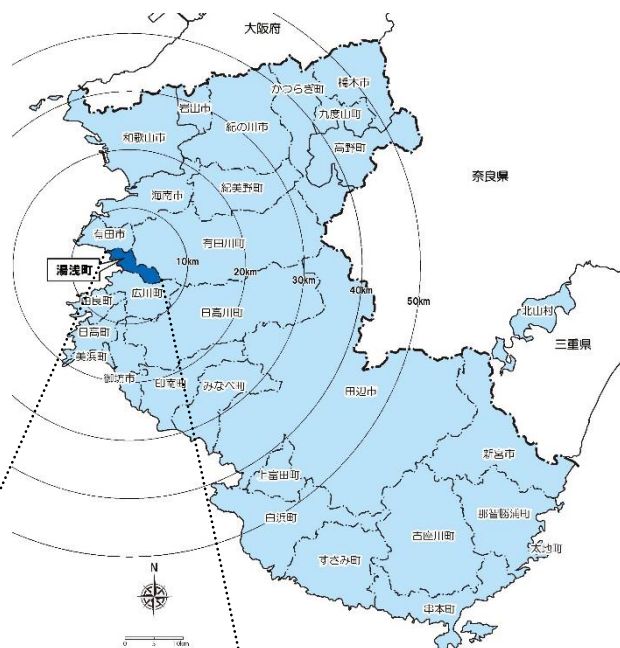
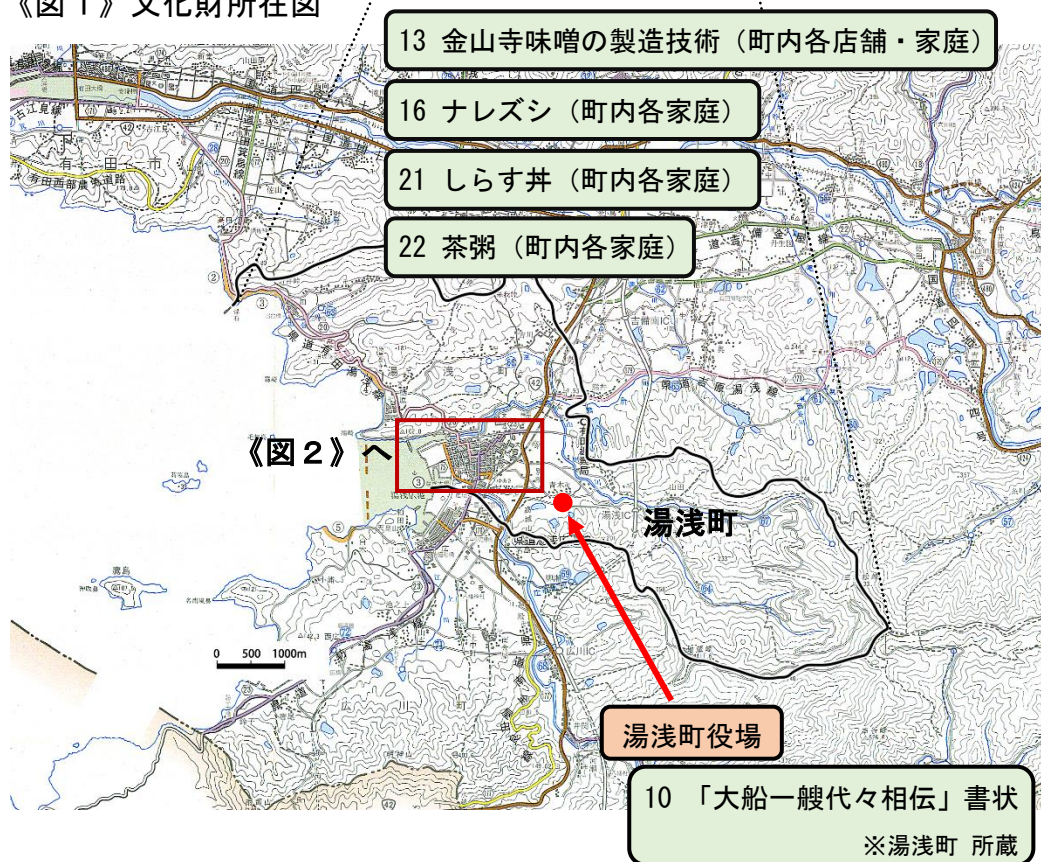


① 申請者	湯浅町	② タイプ	地域型 / シリアル型 A <input checked="" type="checkbox"/> B C D E				
③ タイトル							
「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅							
④ ストーリーの概要（200字程度）							
<p>醤油の起源は、遙か中世の時代、中国に渡り修行を積んだ禅僧が伝えた特別な味噌に始まる。この味噌の桶に溜まった汁に紀州湯浅の人々が工夫を重ね、生まれたのが現在の醤油であるという。</p> <p>醤油の醸造業で栄えた町並みには、重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子が印象的な町家や、白壁の土蔵が建ち並ぶ。通りや小路を歩けば、老舗醸造家から漂ってくる醤油の芳香が鼻をくすぐり、醤油造りの歴史と伝統が、形、香り、味わいとなって人々の暮らしの中に生きている。</p>							
							
醤油の香り漂う町並み				醤油蔵が建ち並ぶ「大仙堀」			
							
醤油仕込蔵							
⑤ 担当者連絡先							
担当者氏名	湯浅町まちづくり企画課 まちづくり企画係長 常詔 雅幸						
電 話	0737-64-1112	FAX	0737-63-3791				
E-mail	jozume-m001@town.yuasa.lg.jp						
住 所	〒643-0002 和歌山県有田郡湯浅町大字青木668番地1						

## 市町村の位置図



《図 1》文化財所在図

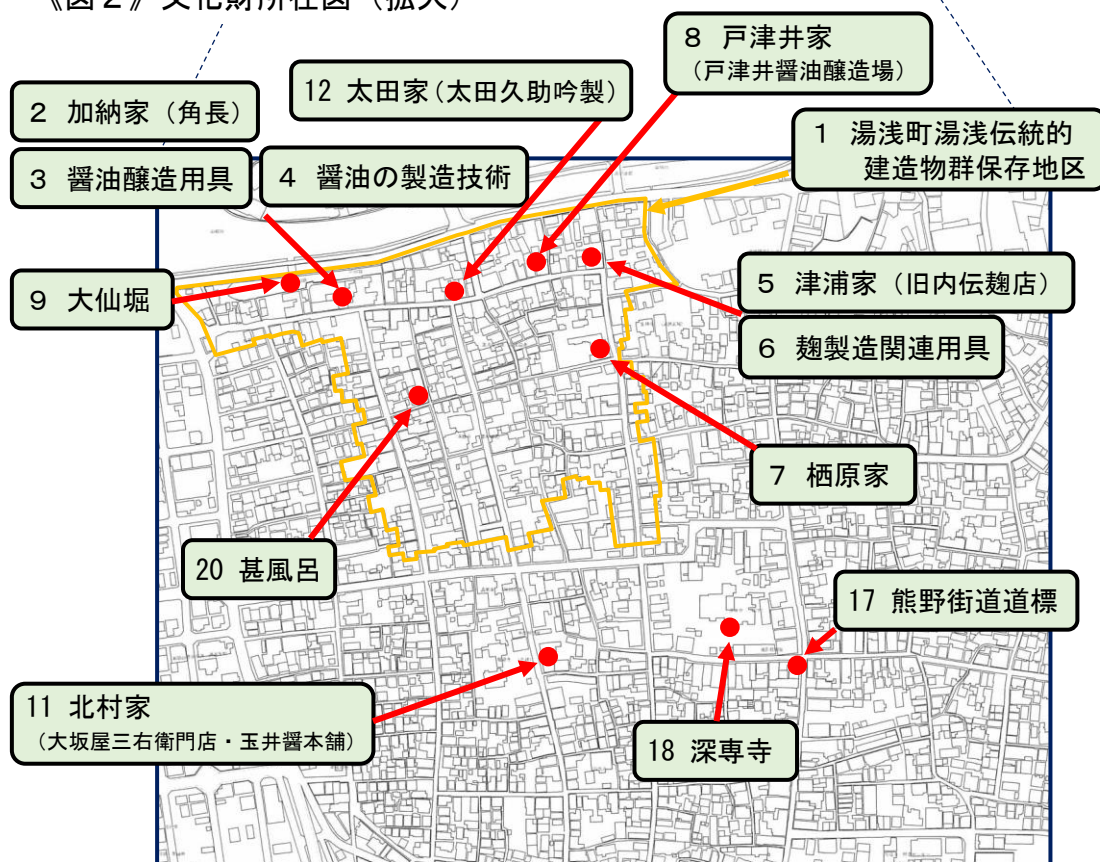




《図 2》文化財所在図（旧市街地）



《図 2》文化財所在図（拡大）



## ストーリー

日本人の味覚に染みわたる繊細で深い味わいと芳<sup>かぐわ</sup>しい香りを持つ醤油。紀伊半島西岸、紀州湯浅の地で、産業としての醤油造りが産声を上げた。仕込桶の中で醸成され、零れ落ちた最初の一滴は、やがて水面<sup>みなも</sup>に広がる波紋のように日本中に広まり愛用され、私たち日本人の豊かな食文化の根幹を担い、今日では『醤油= Soy sauce (ソイソース)』は、世界の人々に和食の文化と共に認められている。

## ■湯浅醤油の始まりと広まり

醤油造りの始まりは、遥か中世の時代にまで遡る。鎌倉時代の禅僧<sup>かくしん</sup> 覚心<sup>ぼつとう</sup>（法燈国師）が建長元年（1249）に宋に渡り、径山寺<sup>きんざんじ</sup>（現在の中国浙江省にある径山興聖萬壽禅寺）などでの修行の傍ら、径山寺味噌の製法を習得し建長6年（1254）に帰国する。径山寺味噌とは夏野菜を漬<sup>なめ</sup>け込んで作る管味噌<sup>きんざんじ</sup>の一種で、今日ある金山寺味噌の祖である。覚心はこの製法を人々に伝授し、湯浅で盛んに作られるようになった。味噌を造る過程で、野菜から水分が染み出し桶に溜まる。それまでは捨ててしまっていたが、あるとき、その一滴<sup>ひとしずく</sup>を掬ってなめてみると何ともいえない芳醇な味がする。この旨味に満ちた汁で魚や野菜を食べれば、きっと美味しいに違いないと考えた湯浅の人々は、この汁をもっと作ろうと工夫を重ねた。こうして現在の醤油が生まれたという。



金山寺味噌

商業<sup>てんぶん</sup>としては、天文4年（1535）に醸造家の赤桐三郎四郎<sup>あかぎり</sup>が、100石余りの醤油を漁船に積んで大坂に出荷している。これをきっかけとして他の醸造家も競って他国に積み出すようになり、少なくともこの以前から湯浅で醤油が盛んに造られていたことがわかる。また、豊臣秀吉の小田原攻めに兵糧米<sup>さぶらうしろ</sup>を献上した赤桐家が、その恩賞として天正19年（1591）に秀吉より、大船一艘を建造し代々所有することを差し許され、これを醤油輸送用に充てている。近世に入ると、湯浅で生み出



湯浅図屏風

された醤油は、大海原を船で揺られながら房総をはじめ全国へと広まっていった。湯浅の醤油醸造業は紀州藩の特別の保護の下で繁栄を続け、享保年間（1716～35）には製造技術も大いに進み、藩外への販売網が拡張された。文化年間（1804～18）には醤油醸造業者は92軒を数えたという。明治初期に湯浅の町並みと浜の様子を描いた「湯浅図屏風」には、たくさんの醤油樽を大八車に載せて浜まで運び、そこから小船で沖に停泊している帆船に積み込む活気に溢れた様子が描かれている。

## ■醤油の香り漂う町

古くから港町として栄え、陸路でも熊野参詣や西国巡礼の旅人や、大勢の商人たちの往来で賑わった湯浅には多くの物資と人々が集まり、町場が形成されていった。湯浅の町並みは、『通り』と呼ばれる比較的広い道路と、『小路』<sup>しょうじ</sup>と呼ばれる迷路のように入り組んだ狭い路地から成り立っている。醤油の醸造業で発展した町並みには、醸造業に関連する町家や土蔵が建ち並び、老舗の醤油醸造家から漂う醤油の香りが鼻をくすぐる。建物は華美な装飾を好まず質実剛健で機能的な造りを信条としている。町家の外観は、屋根は寺院でよく使われる丸い瓦の重厚な本瓦<sup>ほんがわらぶ</sup>葺きで、庇<sup>ひさし</sup>の先には幕板<sup>まくいた</sup>と呼ばれる雨除けの板が下げられる。これらは台風や雨の多い地域性による特徴である。醤油造りに



小路の町並み



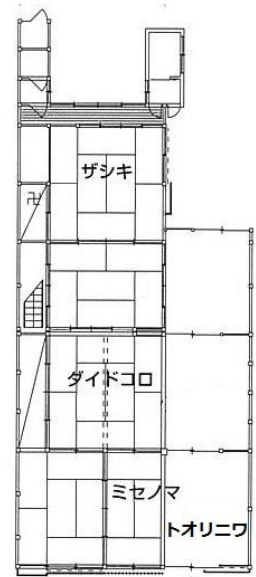
は諸味から搾り出した生醤油を釜で煮る『火入れ』の作業などがあり、火災を恐れて建物の2階は壁や窓を漆喰で塗り固め、虫籠窓や袖壁といった防火構造の意匠が見られる。1階の部屋の窓には木製の格子が使われている。古い商家のミセと呼ばれる商売で使う部屋の表には、窓の下半分までで取り外しのできる手摺状の格子、その上手にある居住用の部屋には、目隠しと採光の機能を併せ持つ切り格子が付く。大正時代以降になると、長大で繊細な出格子が見られるようになる。内部は、玄関から建物の中に入り、トオリニワと呼ばれる土間を通過して奥に進んだダイドコロでは、居室と土間境に建具を設けず、吹き抜けの大きな空間が現れる。温暖多雨な気候の湯浅で醤油醸造を営む人々の暮らしぶりが、このように建物の特徴となって表れている。



本瓦葺きの屋根と虫籠窓、幕板、手摺状の格子などが特徴的な町家



トオリニワとダイドコロの吹抜



町家の間取りの例

さらに、実際に醤油造りを行う建物には、醤油醸造家ならではの特徴がある。天保12年(1841)、北町通りに店を構えた『角長』は、創業当時の建物や古い道具類を使用しながら伝統的な製法を今に伝える数少ない老舗である。角長の仕込蔵の天井や梁には『蔵酵母』と呼ばれる酵母菌が付着しており、この蔵酵母が仕込桶に降り注ぐことにより醤油の風味が醸成される。長い年月をかけて命を繋いできた蔵酵母と、職人たちが受け継いできた技術によって、伝統の味を今に伝えているのである。また、角長の敷地の背後には、かつて醤油が積み出された『大仙堀』が今も当時の面影を残している。石積みの護岸に醤油蔵が建ち並ぶ様は、港町湯浅に花開いた醸造の文化を物語っている。



蔵酵母が棲む仕込蔵



大仙堀

湯浅に残るのは、遠い過去の出来事や町並みの姿形だけではない。湯浅の総鎮守で、醤油醸造家たちが商売繁盛を祈願した顯國神社には、民俗芸能の三面獅子舞や騎馬武者が繰り出す祭礼と、秋祭りの時期にだけ作られて食される鯖の『ナレズシ』などの食文化が伝わる。また、金山寺味噌で食べる『茶粥』や、湯浅湾で水揚げされた新鮮な鯖を丸ごと串に刺して焼き、醤油で食べる『あぶり』、ご飯の上にシラスをたっぷり乗せ、醤油をかけて豪快にかき込む『しらす丼』といった味噌や醤油で際立つ郷土料理も受け継がれている。

日本人が持つ豊かな感性が創り上げてきた和食の文化において、醤油の味いは決して欠かすことが出来ない。醤油醸造発祥の歴史と伝統は、町並みに漂う醤油の香りと共に湯浅の人々の暮らしの中で受け継がれてきた。これからも醤油の香りはこのまちと共に生き続け、この先もずっと未来へと繋がっていく。



顯國神社の祭礼



しらす丼

ストーリーの構成文化財一覧表

番号	文化財の名称 (※1)	指定等の状況 (※2)	ストーリーの中の位置づけ (※3)	文化財の所在地 (※4)
1	湯浅町湯浅伝統的 建造物群保存地区	国重伝建	醤油・金山寺味噌醸造で発展してきた湯浅の町並みには、近世から近代にかけて建築された醸造業に関わる町家や土蔵が建ち並び、昔ながらの醤油造りの香りが今も漂う。	
2	加納家 (角長) <small>かどちよう</small>	未指定	醤油醸造の老舗で、江戸末期に建てられた主屋や仕込蔵など醸造関連の建築群が軒を連ね、現在も現役の施設として稼働している。	
3	醤油醸造用具	町有形民俗 (14 件) ほか未指定	角長で長年使用されてきた醤油醸造用具の数々で、現役で使用されているものも含み、古くからの製造工程を今に伝える。	
4	醤油の製造技術	未指定	大豆と小麦に麴を混ぜて 4 日間寝かしたあと塩水を入れて、仕込桶で 1 年から 1 年半の間攪拌しながら寝かせ、出来た諸味を絞り、和釜で松の薪を燃料にして火入れを行う。	
5	津浦家 <small>うちでん</small> (旧内伝麴店)	未指定	醤油や金山寺味噌の製造に欠かせない原料である麴の製造販売業を営んでいた。	
6	麴製造関連用具	未指定	津浦家 (内伝麴店) で使用されていた麴製造関連用具。	
7	栖原家	未指定	フジイチの屋号で醤油の製造販売業を営んでいた醸造家。	
8	戸津井家 (戸津井醤油醸造場)	未指定	江戸文化年間創業のマルタケの屋号を持つ醤油醸造家。	
9	<small>だいせんぼり</small> 大仙堀	未指定	往時は醤油を積み出した内港で、一名を「しょうゆ堀」という。石積み護岸に醤油蔵が建ち並ぶ。	
10	「おおぶねいっそうだいいっそうでん」 書状	未指定	醤油醸造家であった赤桐家に代々伝わっていた安土桃山時代の書状。	

1 1	北村家 (大坂屋三右衛門店・ 玉井醬本舗)	未指定	江戸時代を通して金山寺味噌の製造を一子相伝で受け継いできた老舗。湯浅に残る最も古い町家建築で、現在も、江戸初期の創業当時の地で製造販売を行っている。	
1 2	太田家 (太田久助吟製)	未指定	江戸末期から続く醤油醸造家の町家や土蔵が通りに面して建つ。	
1 3	金山寺味噌の製造技術	未指定	大豆、米、大麦に塩と麴を混ぜ、瓜や茄子、生姜、紫蘇といった野菜を漬け込んで作る。	
1 4	顯國神社 (本殿・祝詞殿・拝殿、 手水鉢)	町有形 (建造物、 彫刻)	醤油醸造家たちが、商売繁盛や日々の暮らしの安寧を祈願した湯浅の総鎮守。江戸時代、房総に渡った当社の産子たちから手水鉢が寄進されている。	
1 5	顯國神社の祭礼 (顯國神社の三面獅子)	未指定 県無形民俗 (獅子舞)	毎年 10 月 18 日に行われる湯浅祭では民俗芸能の三面獅子が奉納され、神輿渡御や騎馬武者行列が、醤油醸造業で栄えた町並みを練り歩く。	
1 6	ナレズシ	未指定	顯國神社の秋祭りで食べられるスシ。	
1 7	熊野街道道標	町史跡	かつての熊野への参詣道は、江戸時代には街道として整備され、巡礼者や醤油問屋の商人など多くの旅人が行き交った。「紀伊国名所図会」にも描かれている立石(たていし)と呼ばれる道標が、今も往来を見守っている。	
1 8	深専寺(本堂・惣門・ 庫裡及び玄関・書院)	県有形 (建造物)	熊野古道沿いにある寺院で、醤油醸造家をはじめとする湯浅の人々に信仰されてきた。	
1 9	湯浅駅駅舎	未指定	鉄道を中心とした陸路での移送手段に変わる時代の中で、醤油の商品や原材料の輸送と商売人の移動など、新たな玄関口として利用された。国鉄開通時の駅舎は、今も現役で使われている。	
2 0	甚風呂 (歴史民俗資料館)	未指定	小路に建つ銭湯の戎湯は、早い時間帯には早朝に漁に出る漁民たちが、次に仕事を終えた醤油屋の使用人が、最後は家庭を支える女衆が利用した。地域住民の憩いの場として「甚風呂」の愛称で親しまれた。	

2 1	しらす丼	未指定	湯浅湾で水揚げされたシラスをご飯の上に乘せ、醤油をかけて食す郷土料理。	
2 2	ちやがゆ 茶粥	未指定	米をほうじ茶で炊き、冬は温かいまま、夏は冷やして金山寺味噌でいただく。	

- (※ 1) 文化財の名称には適宜振り仮名を付けること。
- (※ 2) 指定・未指定の別、文化財の分類を記載すること(例：国史跡、国重文、県有形、市無形、等)。
- (※ 3) 各構成文化財について、ストーリーとの関連を簡潔に記載すること(単に文化財の説明にならないように注意すること)。
- (※ 4) ストーリーのタイプがシリアル型の場合のみ、市町村名を記載すること(複数の都道府県にまたがる場合は都道府県名もあわせて記載すること)。



## 構成文化財の写真一覧

### 1 湯浅町湯浅

伝統的建造物群保存地区



### 2 加納家（角長）



### 3 醤油醸造用具



### 4 醤油の製造技術



### 5 津浦家（旧内伝麴店）



### 6 麴製造関連用具



7 栖原家



8 戸津井家 (戸津井醤油醸造場)



9 大仙堀



10 「大船一艘代々相伝」書状



11 北村家

(大坂屋三右衛門店・玉井醬本舗)



12 太田家 (太田久助吟製)



13 金山寺味噌の製造技術



家庭での金山寺味噌作り



#### 1 4 顯國神社



顯國神社手水鉢

#### 1 5 顯國神社の祭礼



顯國神社の三面獅子

#### 1 6 ナレズシ



ナレズシ作りの様子

#### 1 7 熊野街道道標





1 8 深専寺



2 1 しらす丼



1 9 湯浅駅駅舎



2 2 茶粥



2 0 甚風呂

