

## II. 解説

### 〔登録無形民俗文化財の登録〕

さぬき しょうゆじょうぞうぎじゅつ

#### 1. 讃岐の醤油醸造技術

- (1) 文化財の所在地 かがわけん 香川県  
(2) 公開期日 通年  
(3) 文化財の概要

##### ①文化財の特色

醤油は、庶民生活への普及、消費量の拡大とともに、近代以降、機械化や工場での大規模生産が進み、産地においても、手工業的な性格が後退し、伝統的な醸造技術が失われつつある。また、アミノ酸液などを添加する混合方式も行われている。

このような醤油づくりの現況の中で、讃岐地方では、「むしろ麴こうじ」と呼ばれる醤油麴の製法が伝承されており、木桶を用いた天然醸造を続けている蔵元も数多く見られるなど、我が国における醤油醸造の技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。

##### ②文化財の説明

讃岐の醤油醸造技術は、わが国有数の醤油の産地である讃岐地方に伝承されてきた醤油づくりの技術である。讃岐における醤油の醸造は、瀬戸内の温暖な気候や恵まれた海運上の立地などを背景に、小豆島しょうどしまや引田ひけたなどの地域において近世以来、盛んに行われてきた。

醤油の醸造は、「一麴かい、二糶、三火入れ」といわれるように、麴づくりが重要であり、引田（東かがわ市）では、麴室の中で、原料を均一に広げたむしろ筥を何段にも積み重ね、手入れや温度調整を繰り返し行いながら醤油麴をつくる「むしろ麴」の技術が伝承されている。

また、小豆島しょうどしま（小豆島町・土庄町とんしょうちょう）では、大型の木桶を用いた天然醸造による醤油づくりの伝統がよく残されており、近年は、木桶の製造技術の継承にも努めている。



【「むしろ麴」による醤油麴づくり】



【木桶を用いた仕込み】

## 2. 土佐節の製造技術

- (1) 文化財の所在地 こうちけん 高知県
- (2) 公開期日 通年
- (3) 文化財の概要

### ①文化財の特色

我が国における鰹節の製造は、土佐で改良が行われ、その製造技術は各地の鰹節づくりに大きな影響を与えた。なかでも「カビ付け」は、節の水分を放出させ、良性のカビによって腐敗を防ぐ保存の技術で、鰹節の製造技術を向上させるとともに、鰹節の全国的な流通にもつながった。

現在の鰹節製造においても、魚さばきや「カビ付け」などの工程に、熟練を要する技術が継承されており、我が国における海産物加工の技術の変遷を考える上で注目される。

### ②文化財の説明

土佐節とは、高知県に伝承されてきた、枯れ節と呼ばれる硬質の鰹節である。我が国における鰹節製造の歴史は古く、あらぶし 荒節や はだかぶし 裸節を経て、近世後期に土佐でカビ付けによる鰹節が成立したとされる。カビ付けは、鰹節の腐敗を防ぎ、大坂や江戸などの遠隔地への流通を可能とするともに、生臭みをとるなど品質を向上させ、土佐節の名を広く知らしめた。こうした土佐節の製造技術は、その後各地へ伝播し、技術交流をしながら今日に継承されている。

土佐節の製造工程は、「土佐切り」と呼ばれる豪快な吊るし切りをはじめ、節状にして釜で煮る「しやじゆく 煮熟」、小骨を取り除く「バラ抜き」、たきなや 焚納屋の中に入れて煙で燻して水分を抜く「ばいかん 焙乾」、良性のカビ菌を鰹節に吹き付ける「カビ付け」などがあり、この「カビ付け」と、にっかん 「日乾」と呼ばれる天日干しの作業を交互に繰り返し行い、数か月かけて完成となる。



【土佐切り】



【完成した鰹節（枯れ節）】