



令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

「広めよう、確かめよう“金山寺味噌”の素晴らしさを」 調査報告書



The Wonders Of Kinzanji Miso

2024年3月
紀州味噌工業協同組合

目 次

はじめに	1
「金山寺味噌／径山寺味噌食文化ストーリー」創出發信事業実行委員会設置規約	2
委員会名簿	
第1章 調査概要	4
第2章 金山寺味噌の歴史	11
金山寺味噌伝来諸説について	
種麴と砂糖の変遷と金山寺味噌	
金山寺味噌／径山寺味噌の伝來說と高野山	
第3章 金山寺味噌の製造工程	16
第4章 金山寺味噌の食べ方	18
第5章 組合員紹介	20
第6章 金山寺味噌民俗調査	29
紀北地域	
紀中地域	
紀南地域	
第7章 県民対象アンケートと学校食育事業からみえる中・高校生の現状	35
1. ワークショップでのアンケート結果より	
2. 食育事業高校生アンケート結果より	
高等学校における授業開発とその実践	
中学校技術・家庭（家庭分野）における授業開発とその実践	
授業実践の成果	



金山寺味噌／径山寺味噌

はじめに

「和食 “Washoku”; 日本人の伝統的な食文化」が、2013 年（平成 25）12 月ユネスコの人類無形文化遺産に登録されてから本年 2023 年（令和 5）、10 年を迎える。

私たちが、暮らしている和歌山県は、歴史と風土、自然、人の営み、地域社会交わりの中で、日本人の伝統的な食文化の礎を築いたとも言える、醤油と鰹節を生み出している。

私たちが、醸造し続けている金山寺味噌／径山寺味噌（どちらも「きんざんじみそ」と読み同じ製法で醸造した味噌です）は、その一つである醤油が、発明される起源となる和歌山県伝統的な発酵食品であり、日本の最古の“おかず味噌”と言われています。“おかず味噌”とは、そのまま食べることができる味噌を言います。それは、普段使いの食品であることから現在も広く県民に親しまれています。

しかしながら、若年層や中年層においては、食の多様化、西洋化、インスタント化、核家族化が進むが故の継承断絶あるいは、時間や経済的な余裕のなさなどの原因により、和食が危機的な状況にあるのと同様に、金山寺味噌／径山寺味噌における食べ方や美味しさの継承や伝承が難しい状況にあると言えます。

そこで、2021 年（令和 3）、金山寺味噌／径山寺味噌が、文化庁 100 年フード～江戸時代から続く郷土料理～に認定され、また本事業に参加出来たことを機に、過去からの経緯を検証しつつ現在の醸造方法や県民の受け止め方などを調査し、未来へと美味しさや技を伝え引き継いでいければと考えています。特に若年層や中年層をターゲットに金山寺味噌／径山寺味噌の周知活動を行って参りたいと考えています。

なお、本文については、今後、金山寺味噌／径山寺味噌を簡略して金山寺味噌と称することをご理解いただければ幸いです。

紀州味噌工業協同組合
理事長 久保公一



The Wonders Of Kinzanji Miso

Designed by koichiKubo

今回の事業に際し、金山寺味噌その物の色、原料の色をグラフィックデザインし、様々な記録媒体に使用している。

「金山寺味噌/径山寺味噌食文化ストーリー」創出発信事業実行委員会設置規約

(名称)

第1条 この委員会は、「金山寺味噌/径山寺味噌食文化ストーリー」創出発信事業実行委員会（以下「委員会」という。）と称する。

(事業目的)

第2条 文化庁「食文化ストーリー」創出発信事業の規約に基づくものとする。

第3条 委員会は、金山寺味噌・径山寺味噌（以下金山寺みそ）について次に掲げる事業をおこなうものとする。

- (1) 調査研究事業。
- (2) 保護継承事業。
- (3) (1) (2) の結果の総括及び報告書の作成及び「食文化ストーリー」ポスター作成事業。（ポスターとは、文化庁に提出する事業発表用に作成する物のこと）
- (4) 前3号に掲げるもの他、委員会に関し特に必要と認められること。

(組織)

第4条 委員会は、17名の委員をもって組織する。

2 委員は、学識経験者・和歌山大学職員及び紀州味噌工業協同組合組合員または組合員代理人が委嘱する。

3 委員の任期は、委嘱の日から令和6年3月31日までとする。

4 委員会が必要と認めたときは、委員以外の者をオブザーバーとして加え、現地調査又は委員会の会議への出席を求めることができる。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会には、委員長1名及び副委員長各2名を置く。

2 委員長は、委員の互選により定め、副委員長は、委員長が指名する。

3 委員長は、会務を総括し、委員会を代表する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、委員長が招集し、主宰する。

2 委員会の会議には、必要に応じて委員以外の者に出席を求め、意見又は説明を聴くことができる。

(報酬)

第7条 委員及びオブザーバーの報酬は、別表のとおりとする。但し紀州味噌工業協同組合組合員又は組合代理人は、支給しない。

(旅費)

第8条 委員及びオブザーバーが現地調査を実施したとき、又は会議に出席したときは、紀州味噌工業協同組合旅費規程に基づいて旅費を支給する。

2 前項に規定する旅費の額及び支給方法については、現地調査及び会議を実施した翌月末までに支払うものとする。

(庶務)

第9条 委員会の庶務は、紀州味噌工業協同組合事務局において処理する。

(その他)

第10条 この規約に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が、委員会に諮って定める。

附則

この要綱は、2023年6月23日から施行する。

別表（第8条関係）省略

委員会名簿

氏 名	所 属	所 属 等	
山本 奈美	和歌山大学	教育学部家政教育 / 教授	委員
岸上 光克	和歌山大学	紀伊半島価値共創基幹 食農総合研究教育センター / 教授	委員
吉村 旭輝	和歌山大学	紀伊半島価値共創基幹 紀州経済史文化史研究所 / 准教授	委員
有馬 專至	和歌山大学	紀伊半島価値共創基幹特任参事役	委員
小畑 俊嗣	和歌山大学	産官学イノベーションセンター 産官学コーディネーター	委員
久保 公一	紀州味噌工業協同組合	久保味噌本舗 代表理事	委員
野村 太兵衛	紀州味噌工業協同組合	堀河屋野村 副代表理事	委員
川端 弘之	紀州味噌工業協同組合	川善味噌(株) 理事	委員
数見 寿郎	紀州味噌工業協同組合	あみ清数見商店 監事	委員
新古 敏朗	紀州味噌工業協同組合	丸新本家 理事	委員
中村 公治	紀州味噌工業協同組合	天田屋 理事	委員
小山 芳輝	紀州味噌工業協同組合	小山安吉醸造元(株) 理事	委員
黒田 和憲	紀州味噌工業協同組合	秋幸醸造(株) 理事	委員
桐本 豊	紀州味噌工業協同組合	天王醸造(株) 監事	委員
南部 周三	紀州味噌工業協同組合	ちぐす屋 理事	委員
山田 友喜博	紀州味噌工業協同組合	(株)やまだ	委員
花本 悠介	紀州味噌工業協同組合	丸六本店	委員
藤森 寛志	和歌山県	文化遺産課 保存班主任	オブザーバー
山西 妃早子	和歌山県	食品流通課 生産者支援班副主査	オブザーバー

第 1 章 調査概要

当組合は、和歌山県下において味噌製造業をおこなう事業者で組織された事業協同組合である。組合員の製造する金山寺味噌は、他の味噌とは違い主にそのまま食するという特徴がある。組合員は、規模が小さくかつては家内制手工業での製造が主であった。当組合が設立した1951年以前は、戦後の傾斜生産方式により中小零細規模である味噌製造事業者は大変厳しい状況に置かれており、伝統ある金山寺味噌を継承していくためには、協同化による経営の合理化と事業者の経済的地位の向上を図る必要性があった。そこで、1949年に公布された中小企業等協同組合法に基づき「紀州味噌工業協同組合」を設立した。

和歌山県の金山寺味噌は、覚心が興国寺を建立後にその製法が広まったとされており、かつては農家が自家用に作っていたといわれている。和歌山県は山地が多く米を作る面積が少なく、年貢をおさめる負担も大きかったことから少量の米で空腹を満たすすべとして「茶がゆ」が食文化に根付いている。金山寺味噌は、長期保存できる発酵食品として、茶がゆのおかずとして古くから和歌山県内に根付いてきたとされている。また、江戸時代になり徳川御三家紀州藩主、家康の子である、頼宣の産業奨励以来、工業的に広く和歌山県内で醸造されて民衆に広がり、現在も尚その製造方法が受け継がれ、和歌山県を代表する発酵食品であり郷土食として、温かいご飯やお粥、焼き魚や生野菜の付け合わせとして親しまれている。加えて、和歌山県有田郡湯浅町は、醤油発祥の地ともいわれており、そのルーツをたどると、金山寺味噌の製造の際に樽の上澄み液をなめてみたところ美味しかったことから試しにこれを調味料として煮炊きに使ったところ大層旨く、その製法が発達してきたのが醤油の起源であるという説もある。現在でも、当該地域は醤油発祥の地として観光名所にもなっており、地域に県民に広く食文化として認知されている。このような観点から、金山寺味噌には文化的価値があると考え、それを保護・継承していく為の文化登録を目指すこととした。

喫食機会の減少・認知度の低下とそれに伴う味噌製造事業者の減少等により、民族文化的価値のある和歌山県の金山寺味噌の食文化が失われつつある。当組合は、業界団体として組合員の経済的地位の向上と和歌山県の伝統的な味噌の食文化の継承し後世に伝えていく責務がある。そこで本事業を活用し、金山寺味噌の伝統的な製法またその食文化について、有識者を委員に委嘱し調査をおこなうことでそれらの継承を目指す。また、食文化ストーリーや調査報告書の作成、製法等の動画作成によるPRのための媒体の確保、シンポジウム等による県民への金山寺味噌の歴史、民俗文化的価値の普及と再認識をおこなうことで、業界団体としての役割を果たすことを目的に本事業に取り組むものである。

事業時系列

令和5年 7月12日

第1回実行委員会

実行委員およびオブザーバーによって、本事業の方向性を議論した。本来は、伝來說などの歴史に関する調査をおこなうことを重視していたが、現在の金山寺味噌および醸造技術など無形民俗文化財や無形文化財で国の登録を目指す指針を参考に調査研究事業をおこなうことに方向性を変更した。

調査事業

- 1、歴史、民俗調査・文献調査をおこなう。

担当 和歌山大学 吉村旭輝准教授

和歌山県文化遺産課 保存班主任 藤森寛志

和歌山大学 システム工学部 中嶋春菜（学生）（『高野山文書』抜粋作業）

- 2、映像は、金山寺味噌の醸造過程を中心に撮影をおこなう。

担当 紀州味噌工業協同組合 あみ清数見商店 数見寿郎

保護継承事業

- 1、食育事業については、食文化の教育がおこなわれている家庭科で中高生を対象におこなう。

担当 和歌山大学 山本奈美教授

- 2、和歌山県民を対象におこなうワークショップ（コンテンツ未定）2回。シンポジウム講演会については、料理研究家土井善晴氏をお招きし広く県民に金山寺味噌について周知活動をおこなう。

担当 紀州味噌工業協同組合 久保公一

土井善晴氏選考理由

食文化の教育活動に精通され、教鞭に立つのはもとより、講演、著書の刊行も多数でテレビやラジオなどのメディアでも活躍しており、大阪府生まれの関西育ちであることから、金山寺味噌についてもよくご存じである。また、当紀州味噌工業協同組合の上部団体である全国味噌工業協同組合連合会の活動においても多大なご尽力を賜っている。

重ねて、昨年度令和4年度文化庁長官賞を受賞され、『「日常の食事は、ご飯と具たくさん味噌汁で充分」との提案により、多忙な現代人であっても気軽に日本の食文化の豊かさや楽しみに触れられるきっかけを作ったこと及び国外での交流活動などを通じて、我が国の食文化の振興・発信に多大な貢献をしている。』と功績概要に記載されていることから、あらゆる年代から支持を得られており、抜群の影響を持つ唯一無二の演者である。

土井 善晴 氏 プロフィール

現在、十文字学園女子大学招聘教授、東京大学先端研客員研究員。スイス・フランスでフランス料理、大阪味吉兆で日本料理を修行。土井勝料理学校教授として勤務後おいしいもの研究所を設立し独立。

人が生きていく上で最も大切な食事として「食事学」「料理学」を広く指導、和食の観念から「一汁一菜」を提唱しているNHK『きょうの料理』ギネス記録料理番組に1987年より講師を継続中。

8月31日

紀州味噌工業協同組合久保公一が文献調査のために全国味噌工業協同組合連合会を訪問し『全国味噌沿革史』を調査するとともに『みそ文化誌』を受領した。

10月3日～5日

映像撮影場所 あみ清数見商店

映像制作業務委託業者 株式会社毎日映画社大阪支社



10月12日～翌年3月

食育事業 和歌山大学山本奈美教授

- 10月12日～12月にかけて、和歌山県立和歌山商業高等学校でフードデザイン（選択科目）3年生32人を対象に、金山寺味噌を現在の食生活に取り入れる方法を考える授業をおこなう。
- 11月に和歌山県立貴志川高等学校2年生の家庭総合（必修科目）で、1クラス26名を対象に金山寺味噌を使った調理実習をおこなう。
- 3月に和歌山大学教育学部附属中学校2年生の技術・家庭（家庭分野）で、4クラス115名を対象に、金山寺味噌を題材として食文化と災害時の食生活を関連付けた授業をおこなう。

10月30日 第2回実行委員会

各担当の進捗状況を聴取し、今後の取り組みを決める。

- ワークショップについては、組合の実行委員が、繁忙期に入っていることから、1月27日に開催する土井善晴氏の講演会と合わせて2部構成で執りおこなうこととした。（コンテンツは、参加者に歴史、醸造過程を説明し、実際に金山寺味噌造りを体験する。）

1部 ワークショップ 金山寺味噌を造ってみよう

2部 講演会 料理研究家土井善晴氏講演会

場所 和歌山中央コミュニティーセンター

合わせて、参加者にアンケート調査実施する。

今回の参加募集に際し、年末年始にかかる事と若年層および現役世代をターゲットにしていることから、参加募集をネットベンチャーの株式会社 Mogily に業務委託した。

- 金山寺味噌民俗調査については、和歌山市、紀中、紀南の3事業者で12月に執りおこなうこととした。
- レシピ掲載については、組合委員から収集することとした。

11月～1月 パンフレット作成開始

翌年1月26日一部印刷し、1月27日の参加者に配布した。



12月下旬

民俗調査に、和歌山市久保味噌本舗久保公一・湯浅町あみ清数見商店数見寿郎・みなべ町ちぐすや商店南部周三

令和6年1月9日

映像日本語版完成
なお英語版については2月に完成

1月27日

第1部 金山寺味噌造りワークショップ 午前11時開催(60分)

運営委託事業者 (株)大阪ガスクッキングスクール

参加者募集 1組2名まで計50名、当選者56名、当日参加者47名

参加者配布資料 パンフレット、アンケート用紙(googleformと筆記を併用)、金山寺味噌造り原料情報

- ①パンフレットで金山寺味噌の醸造過程を説明する。
- ②映像による醸造の様子を観賞。
- ③半熟のもろみ(米、裸麦、大豆を糀にしたものに塩、砂糖を混合し半熟成)に、刻み、脱塩した野菜(瓜、茄子、ごぼう、生姜、紫蘇、白胡麻)を好きな割合で選び、半熟もろみと混ぜ、1～2ヶ月家庭で熟成させる。
- ④アンケート記入、回収



大阪ガスクッキングスクールインストラクターから説明の様子



野菜を紙コップで計量しもろみの入ったジップロックに入れる様子

第2部 料理研究家土井善晴先生講演会「私たちの食事を楽しむために」 午後2時開催(110分)

参加者募集 1組2名まで 100組 200人、当選者 202人、当日参加者 172人

参加者配布資料 パンフレット、アンケート用紙（googleform と筆記の併用）

○料理をする唯一の動物である人間の話に始まり、料理する人・食べる人との関係性など基礎的な学習から、登録から10年を迎える世界無形文化遺産「和食」について、一汁一菜のお話から金山寺味噌の仕込みの様子や熟成後の金山寺味噌を詳しく説明、土井講師が考案した料理（金山寺味噌の食べ方ページ参照）を紹介し、さらには実際に大根、金山寺味噌、パルメジャーノチーズを使った一品を作っていただき参加者に試食頂くことで、金山寺味噌の美味しさをあらためて再認識してもらい、大いに盛り上がった。また、今非常に生き難い日本の現代人に、料理・食事を通して有意義な指針を指し示した。最後に質疑応答では、予定時間をオーバーしにも関わらず多くの方の質問に対応して頂き、大盛況の講演会であった。

講演終了後にアンケート記入・回収



料理研究家土井善晴先生講演会の様子

令和6年2月～3月

民俗調査まとめ

食育事業のまとめ

第3回実行委員会開催予定

アンケート調査分析

小学生向け食育パンフレット作成

食文化ストーリー報告書作成

3月7日

第3回実行委員会開催

報告書作成にあたっての役割とスケジュールを確認した。

第2章 金山寺味噌の歴史

紀州味噌工業協同組合 久保 公一

1. 金山寺味噌伝来諸説について

金山寺味噌の歴史、伝來說を調査するにあたりこれまで先代達から受け継いだ説や『味噌沿革史』¹ および『みそ文化誌』²を参考に諸説を集めてみた。

まず、通説になっている、法燈国師^{ほつとうこくしかくしん}覚心の説。

鎌倉時代（1250年頃）に宋（今の中国）に渡った法燈国師心地覚心が、径山寺（浙江省）、金山寺（江蘇省）で修行の際、造っていた製法を日本に持ち帰り伝えました。由良町に興国寺（旧西方寺）を建立しました。お寺では、保存食として造られていましたが、やがて、美味で滋養があることから周辺にその醸造方法が伝わったという説。

『味噌沿革史』においては、「禅僧覚心が、宗の金山寺に寓止し醬の秘伝を学んで帰国後、紀州湯浅の地が水質、菜穀、美醬を造るのに好適なりとしてこの地に錫を止めその秘伝を伝えたとされている。」とあり、覚心が興国寺を開山したことについては、一言もなく、発祥の地が、紀州湯浅ととれるような表現である。

一方、『みそ文化誌』では、「嘉永4年（1851年）の「紀伊国名所図会」には、経山寺味噌は、興国寺の開山法燈国師、宗より帰朝の後、彼の寺の製法を伝えて興国寺にて製しそめしと云ふ。」とある。

ここでは、経山寺味噌とあり、現在使用している金山寺味噌または径山寺味噌の2パターンをあわせると名称が、3パターンになり、誤字であるのかどうか不明である。同じ味噌であると推測されるが、歴史的背景が絡んでいるのかどうか今後調査する必要がある。

空海が持ち帰った説。

空海 弘法大師が、遣唐使として入唐・勉強の折、（835年11月長安入り）唐の金山寺から持ち帰り、高野山を開山後、大勢の修行僧を養う「僧坊食」として用い、その後修行僧が各地に広めたとされる説。

¹『味噌沿革史』発行者 全国味噌工業協会 編集者 全国味噌工業協会 嘱託 川村 渉 昭和33年11月24日発行。

²『みそ文化誌』発行者 全国味噌工業協同組合連合会 社団法人中央味噌研究所 編集 みそ健康づくり委員会 平成13年4月1日発行。

日本の発祥の地が不明であるが、金山寺から伝来した説³。

空海（弘法大師）が、804 年（延暦 23）遣唐使留学僧として一時滞在また水墨画家禅僧の雪舟も修業した金山寺（江蘇省）で宋の時代 11 世紀初めごろから「金山鹹豉（かんし）」が僧侶によって造られ、やがて元の時代 14 世紀に「金山鹹豉」に新鮮な野菜や調味料を加えた、「金山寺鼓（くき）」「金山寺豆鼓（とうち）」に発達した発酵食品が、やがて日本に伝わった説。

以上のような伝來說があるが、金山寺味噌の醸造過程からしみ溜まった液体が、大変美味であることから、やがて室町時代になり醤油を発明するきっかけとなったと思われることから、金山寺味噌は、お醤油の祖（素）であると言っても過言ではなく、それだけ古くから造られていることに相違はない。

工業的には、江戸時代になり徳川御三家紀州藩徳川頼宣の時代以来、産業奨励により盛んに作られるようになり、近畿地方が、お粥が朝食であったことから、副食に使用する土産物として重宝されたようである。

いずれにしても、醤油ができる相当以前から金山寺味噌が造られていることは、確かなことであろう。ただ、野菜類を混ぜて醸造するなめ味噌については、原材料、製造方法、野菜の分量など違うとはいうものの、現在でも他の地域に存在し、広島、静岡、千葉などでも金山寺味噌の名称で造られている。また、なめ味噌についても果実や野菜を混ぜたなめ味噌は、金山寺味噌がつくらはじめる以前から古文獻にある。ところが、当時としては、金山寺味噌が、他のなめ味噌よりやはり美味であり、民衆に親しまれたということが、引き継がれた所以であろう。

³李美子「径山寺味噌・金山寺味噌の伝來說について」『四天王寺大学紀要』69、(2021 年)。

2. 種麴と砂糖の変遷と金山寺味噌

現在、私たちが、醸造している金山寺味噌は、麴造りが最も重要な醸造過程の一つであるが、麴造りに欠かせない種麴について、また、食べやすくする為また保存の上で使用している砂糖について記しておきたい。

室町時代以前は、偶然に出来の良かった麴菌を保存し使用していましたが、室町時代には、椿などの木を蒸し焼きにして灰にし、ご飯などに振りかけ麴菌を採取し、この作業を何度か続け強い麴菌を採取していました。⁴ ここでは、歴史的な時系列や詳しいことは、『麴学』に記載しているが、貨幣経済がない頃は、麴菌を税としての徴収物であったり、独占的に製造する「麴座」が存在したりしている。⁵ 江戸時代に入ると種麴屋が2社から数社になり、主に日本酒に使用されていましたが、明治時代に入ってから醤油や味噌への使用が広がったとされています。

麴菌は、日本の発酵食品の素であることから、2006年10月12日麴菌（*Aspergillus oryzae* = アスペルギルス・オリゼ）が国菌に認定されています。

また、砂糖については、江戸時代に8代将軍吉宗によりの産業奨励により国産化がなされましたが、まだまだ高価で、台湾からの輸入などにより、ようやく明治時代に入ってから庶民に行き渡りました。その後も戦争などの影響により砂糖不足が相次ぎましたが、品質、量とも安定的に使用できるようになったのは、第2次世界大戦の数年後であると考えます。

以上の種麴については、酒の醸造を中心に使用され、醤油や味噌への使用については、記載が、少ないこと、また砂糖の変遷から想像するのみとなってしまうが、現在の金山寺味噌の高品質で安定的に醸造されはじめたのは、早くとも明治時代か、或いは、もう少し後になってからではないかと考えます。

さて、和歌山大学吉村旭輝准教授が、論文、紀要文を探し出し、さらに私たちが、高野山と金山寺味噌について、何らかの歴史的関係が無いか、高野山文書を調べて頂いた。結果については、後節に論じて頂いた。

⁴和久豊「種麴・麴菌について」『日本食生活学会誌』31-4、種麴の歴史。

⁵村上英也編『麴学』財団法人日本醸造協会。

3. 金山寺味噌 / 径山寺味噌の伝來說と高野山

吉村 旭輝

804 年（延暦 23）、遣唐使の留学僧として空海が唐に渡ったことは知られている。その際、鎮江北西部、そして長江沿岸にある金山寺「金山竜遊江寺」に立ち寄っている。この金山寺は、唐代（618-907 年）に法海によって（当時は長江のなかの小島で、金を産出）建立された寺院である。ⁱ この寺院はのちに覚心も修行した寺院とされ、金山寺味噌の名の由来ともなっている。空海がこの寺院を訪れたのは長安からの帰路であったと考えられている。

この金山寺での味噌の利用については李美子の研究により、明らかになっている。ⁱⁱ 李の研究によれば、宋の梅堯臣（1002-60 年）撰の『宛陵先生集』巻 16 に、「金山寺僧作鹹豉、南徐別乘馬不肥」とあり、金山寺の僧らが「鹹豉」を造ったことが記されていることが紹介されている。また南宋の司膳内人（東宮の厨房の役人）によって編纂された『玉食批』の献立にも「金山鹹豉」が見られ、「金山鹹豉」が南宋の時代において、高級料理の献立のひとつとなっていたとしている。そのうえで、「金山鹹豉」に代表される「鹹豉」の醸造技術は、14 世紀からはその製造過程において、新鮮な瓜や野菜、香辛料をさらに広く使用することにより豆豉の風味を複雑化し、しかも醇厚・渾丹の味を造り、様々な風味の良い豆豉を造り出すようになり、「豆豉」という名称にかわったと述べている。また、元の魯明善（1271~1368 年）撰の『農桑衣食撮要』には、豆豉の醸造法が記述されているが、それによるとその製造過程において瓜や茄子、生姜、紫蘇、蒔蘿、川椒、甘草など新鮮な野菜や調味料を加え、豆豉の風味はさらに豊かになった。」と述べている。この新鮮な瓜や野菜を使用する特徴は金山寺味噌とも共通するが、李は『古事類苑』所収の『居家必用事類』十二諸豉（14 世紀）に「金山寺豆豉法」が掲載されていることから、日本でも「豆豉」がのちに「味噌」に置き換えられ、14 世紀にはすでに伝わっていたことを明らかにしている。

次に紀州味噌工業協同組合が公表している金山寺味噌伝來說のなかの以下の部分に注目したい。ⁱⁱⁱ

また、和歌山県・高野山真言宗の開祖、空海（弘法大師）が、遣唐使として（入唐・勉強の折、835 年 11 月長安入り）唐の金山寺から持ち帰り、高野山開創後、大勢の修行僧を養う「僧坊食」として用い、その後修行僧が各地に広めたとされる説があります。

この部分は空海による伝來說となっている。ここからは高野山文書のなかから金山寺 / 径山寺 / 経山寺および豆豉 / 鹹豉 / 味噌を管見し、記載のあった文書からこの伝來說を考えてみようを試みた。^{iv} 以下がその記載のあった文書にあたる。

- ① 『続宝簡集』38 往生院谷宝積「八幡宮雑物料請求状」年代不詳「酉七月」^v
「一同米壺石 味噌大豆并糲塩方」
- ② 同 「八幡宮雑事料断り書」年代不詳^{vi}（①と同年みられる）
「一同米壺石味噌^{（大豆）}□□糲塩共」
- ③ 『続宝簡集』68 「青巖寺并検校支配帳」1601 年（慶長 6）^{vii}
「(附箋) 金堂鐘緒下行」
《中略》
一 式拾石 味噌料
一 三石 唐味噌料」

このほかに「金山寺」の記載も発見したがいずれも備前国（岡山県）および高麗国（朝鮮半島）の金山寺であったため省略している。このように残念ながら明確にその伝來說を示す、あるいは示唆するような文書を発見することができなかった。李の研究にもみられるように、瓜や野菜等を加えた「金山寺豆豉」は早くても 13 世紀以降ということであり、空海が金山寺に滞在した時期よりも 500 年もあとの時代になってからである。この伝來說も覚心の伝來說同様に空海の金山寺滞在がもととなっており、金山寺味噌（豆豉）の伝来とは別物だと考えられる。

-
- i 静慈圓『空海入唐の道—現代中国に甦る巡礼道を行く』（朱鷺書房、2003）櫻井囀郎、「空海入唐の道と中国における宗教復興」『キリストと世界東京基督教大学紀要』16、（東京基督教大学教授会 2006）。
 - ii 李美子「径山寺味噌・金山寺味噌の伝來說について」『四天王寺大学紀要』69、（四天王寺大学 2021）。
 - iii 「金山寺味噌の歴史」『みそのふるさと紀州～金山寺味噌伝来の地わかやま』紀州味噌工業協同組合ホームページ (<http://www.kinzanjimiso.jp/history.html>) および同組合パンフレット（『The Wonders Of Kinzanji Miso』2023 年刊行）。
 - iv 高野山文書の抜粋作業は、東京大学史料編纂所編『高野山文書 大日本古文書』家わけ 1、（東京大学出版会 1979）を利用し、和歌山大学システム工学部中嶋春菜氏の協力を得た。
 - v 「又続宝簡集」三十八（東京大学史料編纂所編『高野山文書 大日本古文書』家わけ 1-5、（東京大学出版会 1979）所収。
 - vi 註 4 参照。
 - vii 「又続宝簡集」六十八（東京大学史料編纂所編『高野山文書 大日本古文書』家わけ 1-6、（東京大学出版会 1979）所収。

第3章 金山寺味噌の製造工程

1 製麴の過程

米は別に、裸麦と大豆は、一緒に麴にしますが、すべて一緒に麴にするところもある。

米
(玄米)

裸麦

大豆

種麴

受 入・保 管

選 別
精 米

選 別

計 量

洗 淨

浸 漬

蒸 し

冷 却

製 麴

出 麴

4

塩 切

出麴に塩を入れて混ぜ、発酵を止めます。

2 野菜下拵えの過程

白瓜
(塩蔵)

茄子

紫蘇

生姜

受 入・保 管

洗 淨

刻 み

塩 蔵

計 量

洗 淨

刻 み

3

脱 塩

金山寺味噌を仕込む前に塩蔵した野菜を刻んだ後、脱塩します。

脱 水

2

金山寺味噌に入れる野菜は、一般に瓜、茄子、紫蘇（大葉紫蘇または赤紫蘇）生姜を入れます。これらは、夏にしかできないものが多いので、一年間醸造できるように塩蔵作業（塩漬け）を行います。



砂糖・食塩
甘味料
保存料

包材

受入・保管

計量

5 混合仕込

6 発酵・熟成

官能検査

計量・包装

保管

出荷

5

4に野菜、砂糖などの調味料を入れてよく攪拌します。

6

樽に仕込んで60日～90日間、美味しくなるように熟成させます。

第4章 金山寺味噌の食べ方

料理研究家土井善晴先生の講演会に併せて考えて下さった、金山寺味噌と付け合わせ写真集



- 1 大根とパルメジャーノチーズと金山寺味噌
- 2 茹でた鶏肉と金山寺味噌
- 3 ゆで卵と金山寺味噌
- 4 パンとバターと金山寺味噌
- 5 オムレツに金山寺味噌

考案・撮影: 土井善晴

ほかほかご飯のおともに



卵かけご飯のトッピングに



金山寺味噌の巻きずし

●材料（3～4人分）

米 2合

あわせ酢（すし酢でもOK）

酢 80cc

濃縮あま酒 50cc

塩 小さじ1/2

焼きのり 適量

金山寺味噌 1本に大さじ1程度

具材（まぐろ、長芋、しそ、サニーレタス、かまぼこ、きゅうり、納豆他お好みで）

1 少し硬めに炊いた炊きたてご飯に、合わせ酢を混ぜ、切るようにしゃもじで混ぜながら冷ます。

2 <サラダ金山寺味噌巻き>のりに、ご飯をうすく広げて、サニーレタス、きゅうり、金山寺味噌、かまぼこなどを入れて巻く。

<もろきゅう巻>のりを半分に切り、細く切ったきゅうりともろみを入れて巻く。

まぐろには、ひしおもろみ、長芋、青しそを巻くと美味しいです。納豆ときゅうり、ひしおもろみで納豆巻き。



金山寺味噌の豚肉巻き

●材料（3人分）

豚肉ロース（薄切り） 150～200g

金山寺味噌 1巻きに小さじ1程度

オクラ 1/2パック

セロリ（または、ネギ） 4cm

1 豚ロース肉を広げ、オクラ、薄くスライスしたセロリをのせ金山寺味噌を適量つけて巻く。

2 フライパンを熱し、中火で1のつなぎ目をまず下にして焼き、ひっくり返ししながら全面表面がこんがりするまで焼く。

3 2を食べやすいように斜め切りして盛り付ける。トマトなど添えて、色鮮やかに。



第5章 組合員紹介（組合ホームページより転載）

久保味噌本舗



住 所 和歌山県和歌山市北町 17 番地
電 話 073-431-8822
F A X 073-431-8875
WEB サイト <http://www.miso-koji.com>

当主からのご挨拶

1926 年久保糀製造所創業以来、当地和歌山市北町で金山寺みそをはじめ創業以来当社の根幹である生糀、白みそ、田舎みそ、合わせみそを製造販売させて頂いております。

当社金山寺みそは、国産穀物（うるち米、裸麦、大豆）をすべて製麹した糀に、紀ノ川流域で育てられた野菜（白瓜、なす、土生姜、しそ）を中心に使用した国産野菜を漬け込み、食塩、砂糖、水飴などを加え醸造しております。

また、味噌造りは、糀造りから始まります。吟醸酒などの深く精白された米を糀にするのと同じように、当社の糀は、一晚浸漬した米などを甑（こしき）で蒸し、麹菌を植え付け季節や湿度などを考慮し、手で様子をうかがい、最終段階で糀蓋（こうじぶた）を使い、一粒一粒がすべて麹化した上質の糀を作り上げております。



堀河屋野村



住 所 和歌山県御坊市藺 743
電 話 0738-22-0063
F A X 0738-22-9500
WEB サイト <https://www.horikawaya.com>

当主からのご挨拶

堀河屋は、和歌山県中部、御坊市にて元禄元年より続いて参りました。

人の口に入るものを作る責任。これは過去の当主より受け継いだポリシーです。当蔵の徑山寺味噌は、昔のままをモットーに、私が厳選した国産原料のみを使用し、もちろん食品添加物、化学調味料は一切使用しておりません。

多様化する世の中で、これからも守り続けます。

堀河屋十七代目 野村太兵衛

川善味噌株式会社



住 所 和歌山県海南市下津町黒田 56-5
電 話 073-492-2106
F A X 073-492-0730
WEB サイト <http://kinzanji.co.jp>

当主からのご挨拶

いらっしやいませ、昭和5年(1930)より金山寺みそをはじめ、各種味噌を製造しております川善味噌本舗です。

紀州・和歌山県より古来から連綿と継承されている伝統的な食品「紀州金山寺みそ」を発信いたします。古来よりお寺の僧坊食として重宝され、現在の栄養学から勘案しても大変合理的なそのまま食べる「おかず味噌」です。

過去には、地域での最高長寿者より「命をつなぐお味噌」と重宝され、今また、「これしか食べないのです」と「茶がゆ」と「紀州金山寺みそ」で最長寿者の食を支えています。

和歌山より今、全国に向け「紀州金山寺みそ」の効用を発信したいと思います。



株式会社稲竹商店



INATAKE CO.,LTD.

住 所 和歌山県橋本市紀ノ光台1丁目 11-15
電 話 0736-36-6333
F A X 0736-36-6338
WEB サイト <https://inatake.jp>



玉井醬本舗大三



住 所 和歌山県有田郡湯浅町湯浅 531
電 話 0737-62-3412
F A X 0737-62-3103

当主からのご挨拶

創業 400 余年の玉井醬本舗大三です。

当店の玉井醬（きんざんじ味噌）は、開祖大阪屋三右衛門がその製法を「一子相伝」として伝承したもので、昔ながらの手造りにより製造しています。ご飯のおかず、お酒の肴にそのままお召し上がりいただけます。

江戸時代後期に描かれた紀州名所図会（後編巻の四 :1811~1851 年にかけて刊行）には、「玉井醬」の項があり、「村中大坂屋三右衛門店にて製す。經山寺味噌の類なり・・・實に未曾有の味なれば、紀州經山寺の称、遍く他邦にも聞こえたり。」として紹介されています。



あみ清数見商店



アミセ

住 所 和歌山県有田郡湯浅町湯浅 519
電 話 0737-62-2318
F A X 0737-63-3177
WEB サイト <https://www.amisemiso.jp>

当主からのご挨拶

紀州金山寺味噌はそのまま食べるおかず味噌で、お味噌汁に使うお味噌ではありません。元々は夏野菜を冬に食べるための保存食でした。

その歴史は古く、鎌倉時代に禅僧の法燈国師（ほうとうこくし）が宋の国（中国）で修行のかたわら金山寺味噌の製法を習得しました。帰国後、紀伊由良に西方寺（現興国寺）を建立。その間、金山寺味噌の製法を伝授したのが始原であると伝えられています。

あみ清数見商店の金山寺味噌は国産の米・麦・大豆に徳島の白瓜・地元の湯浅なす・高知の土生姜・和歌山みなべ町の赤紫蘇を混ぜ合わせ醸造したおかず味噌です。人工甘味料・保存料無添加で具材が大きく沢山入っており、糀の甘み香りが良く、ふくよかな味や歯応えをお楽しみ頂けます。糀が生きている紀州金山寺味噌を昔ながらの手作りで今も作り続けています。



丸新本家



住 所 和歌山県有田郡湯浅町湯浅 1466-1
電 話 0737-62-2267
F A X 0737-63-5789
WEB サイト <http://www.marushinhonke.com>

当主からのご挨拶

明治 14 年創業紀州金山寺味噌醸造元の丸新本家です。

当店では「うす塩紀州金山寺味噌」、「梅金山寺味噌」、「ゆず金山寺味噌」など多くの金山寺味噌を取り揃えております。なかでも「具だくさん紀州金山寺味噌」は具材が通常の紀州金山寺味噌の 2.5 倍入っている人気商品です。

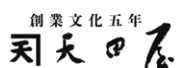
またここ湯浅で昔から作られていた伝統野菜を使った「湯浅なす紀州金山寺味噌」も新たに開発し、様々な紀州金山寺味噌をご賞味いただくことができます。

もちろんすべて国産原料、合成保存料、甘味料無添加のこだわりです。

湯浅町の本店以外にも、田辺店（田辺新庄町）、とれとれ市場店（白浜町とれとれ市場店名店街）でご試食いただけます。お気に入りの味を見つけて下さい。



天田屋



住 所 和歌山県御坊市湯川町財部 644-6
電 話 0738-22-0455
F A X 0738-22-7229
WEB サイト <https://amadaya/stores.jp>

当主からのご挨拶

創業文化 5 年（1808）。天田屋の紀州金山寺みそ。国内産の原料のみを使用し、真心込めて丁寧に仕込んでいます。

紀州金山寺みそは「そのまま食べられる味噌」です。弊店は昔ながらの製法伝統を受け継いだ、由緒ある「紀州金山寺みそ」の製造元です。

添加物を使用しないで麹酵母をうまく製造にとりいれ、おいしさとヘルシーさを兼ね備えた一品とされています。紀州金山寺みそはおかず味噌です。ご飯やお茶漬けのおともにぜひどうぞ。また、パンなどにのせていただいても珍味です。



田中味噌醸造元



住 所 和歌山県御坊市藺 488
電 話 0738-22-0427
F A X 0738-22-0851

当主からのご挨拶

紀州金山寺味噌は建長年間に法燈国師が宋の国径山寺より持ち帰り、紀州の国由良の開山興国寺にて醸造を始められ近郷に伝えられたと言われました。これを径山寺醬（味噌）と申します。

田中味噌醸造元の紀州金山寺味噌は、その頃よりの古い伝統を守りつつ、時代の味覚に応じるため研究改良を重ねて弊社独特の紀州金山寺味噌として生まれました。

この紀州金山寺味噌は特に厳選した米、麦、大豆を製麴して、それに新鮮な瓜、茄子、生姜、紫蘇を入れて弊社独自の製法により醸造したものでございます。

一度に七種以上の品目を摂取でき、味・香り・色沢に優れ四季を通じて召し上がられるものとして万人の嗜好適した逸品にて食卓を賑わわせます。何卒ご賞味下さい。



株式会社やまだ



住 所 和歌山県御坊市藺 749
電 話 0738-22-0401
F A X 0738-23-3201
WEB サイト <http://www.yamadamiso.jp>

当主からのご挨拶

今から 700 年ほど前、中国の径山寺（きんざんじ）で一人の僧が修行を終えました。後の禅宗法燈派の本山、鷲峰山興国寺の開祖・法燈国師です。

同師は「紀州金山寺味噌」をここ紀州に持ち帰ったと伝えられ、以来、温暖な気候と豊かな水源に恵まれたこの地は、味噌造りの名産地として古くから親しまれ続けています。

「味噌本舗やまだ」では明治 39 年の創業以来、昔ながらの醸造方法を熟練の技を頑なに受け継ぎ、丹精を込めた手造りの味をお届けしています。



株式会社小山安吉醸造元



住 所 和歌山県田辺市中屋敷町 21
電 話 0739-22-0114
F A X 0739-22-4136
WEB サイト <http://www.koyamajyouzo.com>

当主からのご挨拶

近頃の発酵食品への関心の高まりは私どもとても嬉しく存じます。発酵食品の良さは微生物の産み出してくれる様々な味や香りまた、人の健康に欠かせない栄養素です。それは発酵という「変化」の過程で産み出されてくるものです。そして、その「変化」に終わりはありません。いままさに「変化」の過程にある「生」のしょうゆ、みそをお届けできるのは私どものような小さな蔵元であるからこそできることではないかと考えています。ナショナルメーカーさんのように大量の商品を大規模の流通にのせる場合には「変化しないこと」が大前提であるわけですから …。

私どもは自社において麹造りを行い、じっくりと発酵、熟成させ「旨み、香り」を醸し出す、蔵元として至極当然の「このこと」にこだわっております。じっくりと醸し出された自然の旨み、香りをそのままに是非皆様に味わっていただけたらと心より願っております。



稲文醸造

住 所 和歌山県田辺市平瀬 288-1
電 話 0739-63-0611
F A X 0739-63-0622

天王醸造株式会社



住 所 和歌山県田辺市稲成町 2632
電 話 0739-22-0354
F A X 0739-26-1572
WEB サイト <https://www.tenoh-syouyu.co.jp>

当主からのご挨拶

大正4年(1915)の創業以来、家業である味噌・醤油の製造を永々と継承してまいりました。百有余年を経た今をもって、常に良心にかけてわが家の味を造ることに専念しております。大量には出来ませんが、あくまでも品質本位の姿勢を貫く所存でございます。私共の味をご賞味くださいませ。



株式会社秋幸醸造



住 所 和歌山県田辺市上秋津 661
電 話 0739-35-0238
F A X 0739-35-0038
WEB サイト <http://akikou.jp>

当主からのご挨拶

創業明治22年(1889)。私たちは、大豆発酵食品（醤油、味噌、金山寺味噌）を創業以来130余年の間作り続けております。昔と変わらぬ味を守りながら、ご家庭でより安心して食して頂けますよう、天然醸造製品を作ってまいりました。

近年大豆発酵食品が大きく注目されております。と言いますのも、大豆に含まれるフラボノイドが発がんを抑える効果があることが確認されたからです。従いまして、私たちはこの大豆（非遺伝子組換え大豆）を大切にして醤油、味噌、金山寺味噌に姿を変えて健康をおくってまいります。



出羽清七醤油味噌醸造元

住 所 和歌山県西牟婁郡上富田町岩田 1556
電 話 0739-47-2002
F A X 0739-47-2002

当主からのご挨拶

お酒やお醤油は水が命とされていますが、金山寺みそも同じように水が命です。当醸造元は紀南の大河富田川に接し水の良さは定評があります。

また歴史の道「熊野古道」、有名な紀州白浜温泉にも隣接し気候も温暖で人情味も厚く自然の素晴らしい環境に恵まれています。

その良水と恵まれた環境の中で創業明治4年以來の伝統を誇る製法で、特に吟味された原料を使いその持ち味を十分に生かし、じっくりと丁寧に丹精を込めて醸造した古来家伝の金山寺味噌です。辛すぎず甘さも丁度よく、糀の香りも新鮮で、その風味は格別です。

その上栄養豊富で健康維持にも大変よくお年寄りからお子様まで幅広くご好評を頂いています。

四季を通じて保存がききますので、いつまでも風味は変わらず美味しく召し上がっていただけます。お土産にまた、賜り物としても最適です。

丸六本店



住 所 和歌山県田辺市鮎川 1586
電 話 0739-48-0918
F A X 0739-48-0918
WEB サイト <https://marurok.shop-pro.jp>

当主からのご挨拶

当地、田辺市鮎川は江戸時代、相賀（あいが）の郷と称され、太田六右衛門が明治中期に醤油味噌製造販売を始めたのが初代です。

当時屋号は「相賀屋丸六太田本店」でしたが三代目より「相賀屋丸六本店」と短くし、現在通称「丸六本店」としております。

昭和55年頃より当店の紀州金山寺味噌の手造りの味が反響を呼び現在に至っております。

原材料は全て国産を使用し、人工甘味料、防腐剤、発酵防止剤等の添加物は一切使用しておりません。特に大豆は、北海道産つるの子（一等品）を使用し、当店独特の秘法により製造しており、まろやかな味となっています。

紀州の名品と謳われ、素晴らしい日本の味を御賞味賜り、朝夕の食卓や御贈答に必ずや満足をして頂けるものと確信致しております。

ちぐすや商店



住 所 和歌山県日高郡みなべ町南道 53
電 話 0739-72-2073
F A X 0739-72-5633
WEB サイト <http://chigusuya.shop-pro.jp>

当主からのご挨拶

創業明治 43 年。ちぐすやの金山寺みそは、国産の米・麦・大豆を使用し、昔ながらの製法で発酵させました。

国内名産地の瓜・生姜を使い、なすに至っては地場で選りすぐりの作物を使用しております。

そして一年を通じて同じ味に仕上がるよう、その時の気温・湿度に細心の注意をはらって、ひと手間ひと手間心を込めて手造りした伝統のおかず味噌です。



新宮醤油醸造株式会社



住 所 和歌山県新宮市王子町 2-9-3
電 話 0735-22-3034
F A X 0735-22-2157
WEB サイト <http://shingu-syouyu.com>

当主からのご挨拶

新宮市及び熊野市周辺では、昔から親しまれてきた銘品。塩分をぎりぎりまで下げ、こうじを増やしてうまみを倍增させた、本物の味です。

第6章 金山寺味噌民俗調査

紀北地域

・店舗名

久保味噌本舗（和歌山県和歌山市北町 17）

・創業年

1926 年（昭和元）

・販売している商品

紀州金山寺みそ（農林水産省 GI 保護制度登録品）、金山寺みそ、国産生米糀、国産金山寺みそ用糀（夏のみ）、白みそ、雑煮用白みそ（年末 2 週間のみ）、調合味噌（合わせみそ）、田舎味噌、八丁味噌、信州・北陸産みそ



・金山寺味噌製作に至った経緯

先々代（1898 年生）が有田市宮原出身で味噌関連の仕事を行っていた。有田川の水害により、和歌山市に移住し創業した。

・金山寺味噌製作工程（変遷も含めて）

玄米・麦・大豆はトタン内張の倉庫で備蓄され、夏に茄子・白瓜（白瓜は、和歌山市産のみで、他徳島県産の塩蔵品）・紫蘇（枝付きの紫蘇を手作業で葉をちぎっておく）は塩蔵しておく。

【製造前日晚】

玄米は精米機で精米され、麦と同様に水に漬けられる。大豆は炮烙で炒って皮むきをおこなう。炮烙では現在は LP ガスが使用されているが、1980 年代まではマキを使用していた。この作業を一晩でおこなう。

【製造日朝】

米と麦をそれぞれ水抜き作業を行ない、大豆を洗って麦と混ぜて攪拌をおこなう。そして大釜の底に水を張り、そのなかに台を耐熱用化繊布で米、大豆・麦を仕切ったうえで甑に蓋をかぶせて蒸す。蒸しあがったら簀子の上に筵を敷き、化繊布の上を手鉤桶で移して、冷却をおこなう。ある程度冷却したら米は、麹菌をかけ麹室に、大豆・麦とともに麹菌をかけ麹室にそれぞれ約 48 時間入れる。途中で麹蓋に移し替えて製麹する。

【製麹後 48 時間】

製麹が完了すると半切り桶に出麹の米・麦と大豆の麹を混合し塩をまぶして塩切を行ない、発酵を止める。そこに脱塩された白瓜・茄子・紫蘇・生姜を刻んでからして塩切を行ない、



炮烙



大豆と麦を蒸す（釜と甑）

発酵を止める。そこに脱塩された白瓜・茄子・紫蘇・生姜を刻んでから入れ、そこに水飴、砂糖を入れ、混合仕込みをおこなう。仕込みを終えた樽は温醸室に入れて入れ、そこに水飴、砂糖を入れ、混合仕込みをおこなう。仕込みを終えた樽は温醸室に入れて温度を上げて寝かす。ある程度寝かされたものが金山寺味噌となる。具体的な工程は第5章を参照。

・金山寺味噌製作に使用する食材・仕入れ先・仕入れ先

茄子（和歌山市産）、紫蘇（和歌山市産）、白瓜（和歌山市産・徳島県板野郡産）、茄子（和歌山市産）、紫蘇（和歌山市産）、白瓜（和歌山市産・徳島県板野郡産）、刻み生姜の塩漬（和歌山市産・高知県香美市産）、玄米（秋田県産）、麦（九州・四国産）、大豆（和歌山市産・高知県香美市産）、砂糖・塩（国内・豪州製造）、水飴（和歌山県産）、麴種（大阪市製造）

・金山寺味噌製作に使用する道具（変遷も含めて）

- 炮烙外径 680mm・内径 590mm
- 手帚（葦製）（大豆炒用）径 60mm・長さ 540mm
- 竹籤手帚（市販品）（大豆炒用）
- 水抜き桶（榎製）8斗外径 750mm・内径 705mm・深さ 600mm・全高 650mm・同（底なし）
- 大釜（大豆用）…現在は使用していない
- 大釜（蒸用）外径 710mm・内径 680mm・深さ 620mm・全径（羽部含）880mm
- 甑（榎製）外径 725mm・内径 665mm・高 590mm・蓋径 685mm
- 麴蓋（杉製）100枚以上縦 520-550mm × 横 30-35mm × 深さ 50mm
- 一升杓（ステンレス製）約 2kg（2L弱）…製麴中作業用
外径 185mm・内径 175mm・深さ 93mm・全高 95mm
- 杓（混合仕込み用）外径 220-233mm・内径 201-227mm・全高 72-75mm
- 手鉤（げ）桶（榎製）2個外径 224mm・内径 192mm・深さ 203mm・全高 223mm

・金山寺味噌製作に関する資料（写真・映像・文献）

https://www.youtube.com/watch?v=VA_5kM_2oYrd

・金山寺味噌の売り上げの推移

現状維持（変化なし）

・顧客層

中高齢者層中心



手鉤桶

（吉村 旭輝・調査日：2023年12月15日）

紀中地域

・店舗名

あみ清数見商店（和歌山県有田郡湯浅町湯浅519）

・創業年

元禄年間（1688～1704年）

・販売している商品

金山寺みそ、白みそ、赤みそ、うす口醤油、こい口醤油、かけ醤油（さしみ用）、雑煮味噌（11月～1月）、麴（受注生産）



・金山寺味噌製作に至った経緯

「あみ清」の名前は、1801年（享和元）10月の湯浅組大庄屋飯沼若太夫が呼び出した醸造家44名のなかに「網屋清七」の名が見え、江戸時代の後期には網業のかたわら醸造家として醸造業に携わってきていたことが『湯浅町誌』からうかがうことができる。7代目網屋清七のときに網業に終止符を打ち、8代目数見佐兵衛（1924年没）の代で醤油醸造に専念し始め、その際、金山寺味噌も扱い始めたと『数見家系図』に記す。

・金山寺味噌製作工程

湯浅茄子ビは7月から9月にかけてでき、8月から9月に塩漬けのピークを迎える。茄子ビはヘタと尻を落とし、縦に半分に切り、塩水に1週間ほど漬ける。白瓜は塩蔵品を用いる。

【仕込前の工程】

塩漬けされた茄子ビ、白瓜、赤しその塩抜きし、土生姜は生のまま刻む。

麦を煎る道具を代用して大豆を煎る。その後、石臼で割って、唐箕で殻を飛ばす。

米と麦は仕込みの前日に洗って、麦は1時間、米は2時間ほど水に漬けて、寝かしておく。仕込みの初日に再度、洗う。

大豆と麦、米をボイラーの蒸気で蒸す。大豆と麦は一緒に、米だけで単独で蒸した後、米に麴をふりかけ種付けを行い、大豆と麦は次の日の夕方まで、米は12時間ほどモロブタに入れムロで寝かす。

ムロから出した大豆と麦をハンギリオケに入れ、米麴と砂糖、塩、土生姜を入れ、半日置く。次の日の朝、米と麴を混ぜて赤しそをほぐし、湯浅茄子ビと白瓜を入れ、野菜類を混ぜ、1日置く。

次の日に樽に詰め、ムロに入れる。樽には重しを乗せ、室内の温度を上げ、約2ヶ月半寝かせて完成。



ボイラー



ムロ

・金山寺味噌製作に使用する食材・仕入れ先

湯浅茄子ビ（湯浅町産）、白瓜（徳島県産）、大麦（香川県産）、赤しそ（みなべ町産）、土生姜（高知県産）、米（国産）、大豆（国産）、砂糖・塩（国内製造）、麴種（京都市製造）

・金山寺味噌製作に使用する道具

○ミズキリ

径568mm・高578mm

○ミズキリ

径593mm・高550mm

○トオシ

縦638mm・横857mm・高220mm



トオシと手帚

・金山寺味噌製作に関する資料（写真・映像・文献）

『蔵日記』（昭和50年）

・金山寺味噌の売り上げの推移

金山寺味噌を食べる機会の減少もありやや下がり気味。湯浅町内では学校給食に出されていた。

1956年(昭和31)から湯浅駅の売店において販売を開始。同年5月からは御坊東和歌山間の各駅で販売するようになった。

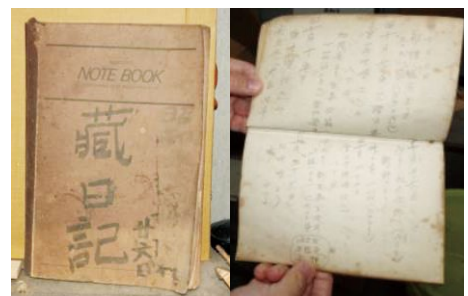
現在は、J R和歌山駅、海南駅、紀伊田辺駅の売店や近鉄百貨店和歌山店をはじめ県内の物産所に出荷している。また、県外では大阪府和泉市、堺市でも販売している。



ハンギリオケ

・顧客層

地元の従来の顧客層中心。



『蔵日記』1975年（昭和50）～

（藤森 寛志・調査日：2023年12月19日）

紀南地域

・店舗名

ちぐすや商店（和歌山県日高郡みなべ町南道 53）

・創業年

1910 年（明治 43 年）

・販売している商品

金山寺みそ、白みそ、赤みそ、麦みそ、丸大豆醤油、ちぐすや醤油濃口・薄口、米麴、麦麴、甘酒



・金山寺味噌製作に至った経緯

1910 年（明治 43）、先々代が近所の醤油製造業者からの暖簾分けで同地においてちぐすや商店として醤油製造業をはじめる。また金山寺味噌の製造は、昭和 30 年代からはじめる。当初は店頭販売のみで製造量、販売量とも少なかったが、40 年代から地元企業の依頼で卸売をはじめ、認知度が上がり製造量、販売量が増えていった。

・金山寺味噌製作工程（変遷も含めて）

玄米・麦・大豆は倉庫で備蓄される。茄子は 6～9 月に購入し、すぐに塩蔵する。白瓜（塩蔵品を仕入れる。）・生姜（生の塊を購入して切る。）は塩蔵しておく。

【製造前日】

まず大豆を専用の機械で炒り、大豆は専用の機械で割る。米（半日）・大豆（1 時間程度）・大麦（45 時間）を水漬けにする。水漬けを終えた大豆と大麦は蒸し、蒸し終えたら混ぜ、麴漬けをし、もろ蓋にのせて 1 日半寝かす。また米は蒸された後、粉製の麴種をふりかけ、布にくるんで 1 日寝かせる。その後もろ蓋に移して大豆と大麦同様 1 日半麴室で寝かせる。

【製造日】

米（麴室から出された米はすぐに塩を入れておく。）・大麦・大豆を半切りと呼ばれるタンクに入れ、混合仕込みをおこなう。そこに塩・砂糖・水飴・添加物、そして直前に塩抜きされた野菜（茄子・白瓜・生姜を入れ、4 斗の樽に移して温醸室に入れて温度を上げて寝かす。そこで 1 ヶ月以上寝かされたものが金山寺味噌となる。

【48 時間製麴後】

製麴が完了すると半切り桶に出麴の米・麦と大豆の麴を混合し塩をまぶして塩切を行ない、発酵を止める。そこに脱塩された白瓜・茄子・紫蘇・生姜を刻んでから入れ、そこに水飴、砂糖を入れ、混合仕込みをおこなう。

具体的な工程は第 5 章を参照。



大豆挽割機

・金山寺味噌製作に使用する食材・仕入れ先

茄子（和歌山市・田辺市・御坊市）、白瓜（徳島県産）、生姜（和歌山市産・高知県産）、米（全国米穀販売事業共済協同組合から購入）、大麦（香川県産）、大豆（北海道産中心）、砂糖・塩・水飴（国内製造）、麴種（大阪市製造）、添加物

・金山寺味噌製作に使用する道具（変遷も含めて）

○蒸用寸胴（ステンレス製）市販品

○塩漬け用（プラスチック製）市販品

○もろ蓋（5合・杉製）

100枚程度（かつては300枚程度所持）

昭和55年頃まで使用

縦485mm・横309mm・高さ46mm

○もろ蓋（1升・杉製）

150枚程度（予備100枚）

昭和55年以降使用

縦529mm・横329mm・高さ62mm

○もろ蓋（番重・杉製）

9枚 縦607mm・横317mm・高さ67mm

墨書（左側面）「拾枚之内 千桶屋内」、（右側面）「明治参拾七年新調之」等

○盛り桶（5合・榎製）2本 外径152mm・内径130mm・深さ97mm・全高122mm



もろ蓋（5合・杉板）

・醤油醤油製作に使用する道具（変遷も含めて）

○4斗樽（醤油用）1本 外径551mm・内径50mm・高さ528mm

○徳利（醤油用・陶器）2本 店内ディスプレイ

外径725mm・内径665mm・高590mm・蓋径685mm

・金山寺味噌製作に関する資料（写真・映像・文献）

特になし

・金山寺味噌の売り上げの推移

現状維持。1980年代は梅屋に販売委託をしており、売り上げがよかった。以降スーパーマーケットで販売（Aコープやスーパー（上富田町までの紀南地域）、道の駅みなべうめ振道の駅みなべうめ振興館）しており、売り上げ自体は現状維持している。（変化なし）

・顧客層

地元の中高齢者層中心。

（吉村 旭輝・調査日：2023年12月22日）

第7章 県民対象アンケートと学校食育事業からみえる中・高校生の現状

金山寺味噌の現状とその普及に向けて

和歌山大学教育学部 教授 山本 奈美

金山寺味噌に対する認知と喫食の現状

金山寺味噌は和歌山県の代表的な食文化の1つであるが、この食文化が継承されていくためには日常の食生活の中で食べ続けられることが重要となる。その現状を把握するために、アンケート調査を行った。

1 ワークショップでのアンケート結果より

保護継承事業 料理研究家土井善晴講演会・金山寺味噌造りワークショップ県民参加者

2024年1月27日に行われた講演会と金山寺味噌造りのワークショップの県民参加者を対象にアンケート調査を実施して、134名から回答を得た。回答者の属性を表1と2に示す。年齢は40代がもっとも多かったが、10代から70代以上までの各年代から回答を得ることができた。現在の住まいは、8割以上が和歌山市であった。

表1 回答者の年齢

	人(%)
10代	2(1.5)
20代	10(7.5)
30代	20(14.9)
40代	36(26.9)
50代	25(18.7)
60代	25(18.7)
70代以上	16(11.9)
合計	134(100)

表2 現在の住まい

	人(%)
和歌山市	117 (87.3)
紀北	6 (4.5)
紀中	6 (4.5)
紀南	1 (0.7)
和歌山県外	4 (3.0)
合計	134 (100)

今回の講演会・ワークショップに参加する以前から「金山寺味噌を知っていたか」の問いに対して、97%（130名）の人が知っている と 答えた（図1）。知らなかったのはわずかに3%（4名のみ）であった。金山寺味噌をテーマとした講演会とワークショップの参加者を対象としたアンケート調査であったため、その認知度はたいへん高かった。次に「知っていた」と答えた130名に対して、その内容を複数回答で尋ねた結果を図2に示す。食べたことがあったとの回答は93.8%で多かったが、それに比

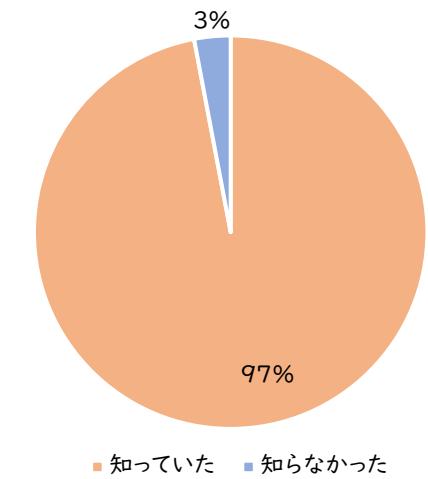


図1 金山寺味噌を知っていましたか

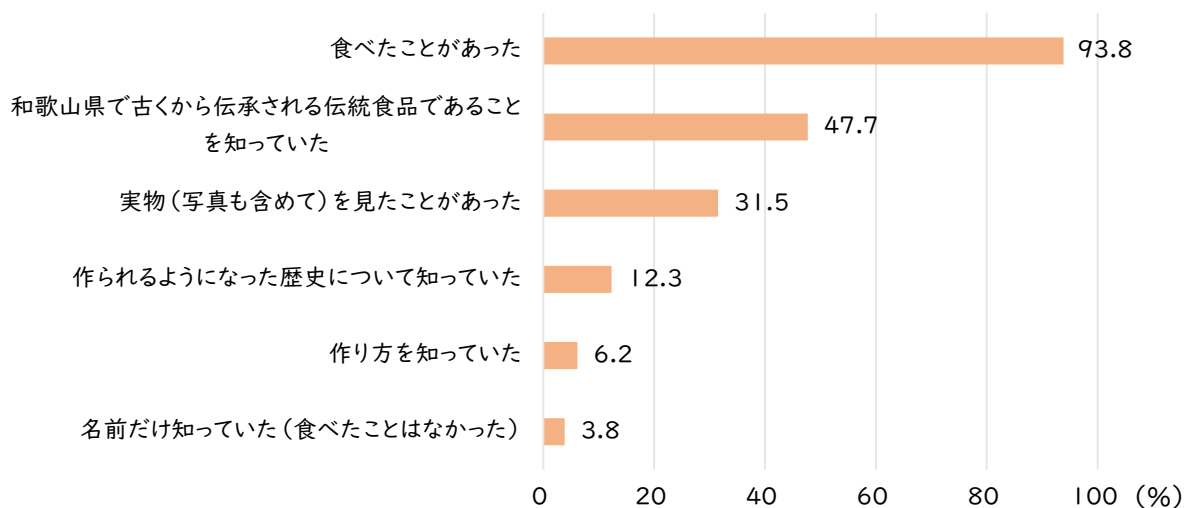


図 2 金山寺味噌について知っていること(複数回答)

べると和歌山県で古くから伝承されてきた伝統食品であること(47.7%)や作られるようになった歴史(12.3%)を知る人は少なかった。図3に示すとおり、金山寺味噌を知ったのは「家庭」(91%)がほとんどを占めており、家庭は食べる機会にはなっても、その背景を知る場にはなっていないと推察される。その他としては、職場やスーパー、店頭が挙げられていた。「金山寺味噌は好きか」の問いに対しては、72%の人が「好き」と回答していた(図4)。「ふつう」との回答を合わせると、95%の人が嗜好として金山寺味噌を受け入れており、その受容性は高いと言える。日常的な食べ方(図5)としては、「ご飯と一緒に食べる」との回答が75.4%と最も多く、その半数程度にはなるが次いで「生野菜と一緒に」(36.2%)、「粥と一緒に」(31.5%)、「そのまま単独で」(29.2%)と続いた。これらは一般的な調味料としての味噌とは異なる、いわゆるなめ味噌としてそのまま食べられる金山寺味噌の典型的な食べ方であり、伝統的に今日まで続いている食べ方とみなすことができる。さらに、「味噌(調味料)として」との回答も8.5%あり、食材としても調味料としても用いることができる金山寺味噌の特徴が表れている。一方、件数は少ないものの、「パンと一緒に食べる」(4.6%)との回答もあり、飯や粥だけでなく現代の食生活に合わせた新たな喫食の様子も伺われた。表3に整理したおすすめの食

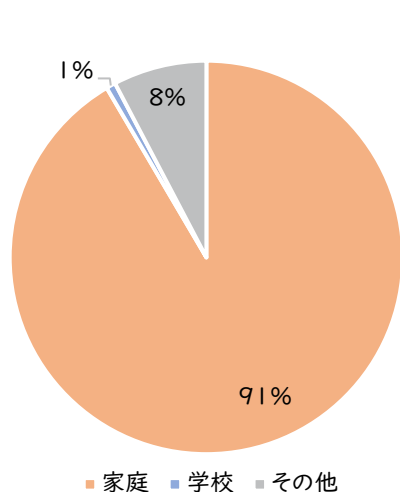


図 3 金山寺味噌をどこで知ったか

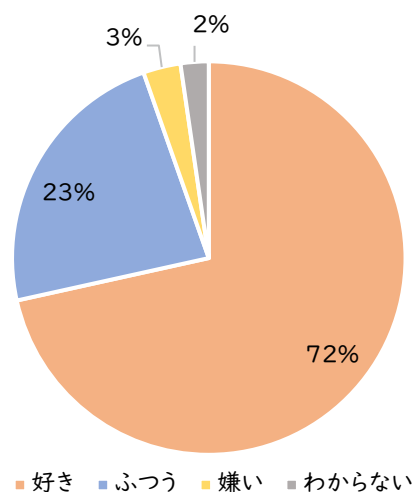


図 4 金山寺味噌は好きか

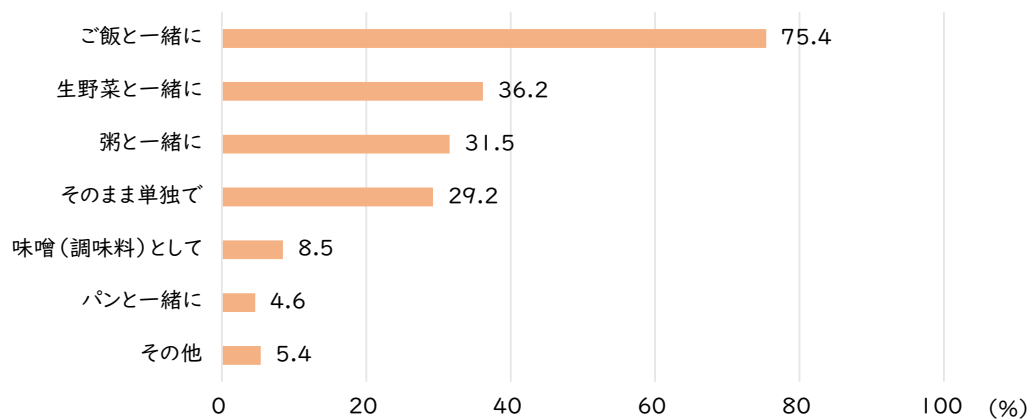


図 5 金山寺味噌の食べ方（複数回答）

表3 おすすめの食べ方

	記述例
そのまま	・ おやつにそのまま食べる ・ お茶のお供お酒のお供 ・ 弁当のおかず
飯（粥を含む）と	・ ご飯（お茶漬け） ・ おにぎりの具 ・ 茶粥と一緒に食べる ・ ごはんとたべるか、おかいさんとたべるのがおいしいです。 ・ お鍋のメの雑炊のお供にしています。
野菜と	・ 野菜スティック ・ 大根につける・ふろふき大根にのせてもおいしいです。 ・ 父が胡瓜に付けて食べるのが好きで、家庭ではもっぱらそのために常備されていたので胡瓜用味噌のようなイメージがありました。 ・ 焼き茄子にぬるとおいしい・キャベツやお揚げと和えて
豆腐と	・ 豆腐と一緒に食べる・豆腐ステーキのタレかわりにしたり ・ 豆腐と混ぜて白あえの味付けにします。入っている野菜も細かくきざんで和えます。柿を入れても美味です。
卵、肉、魚と	・ 玉子やきに入れて。 ・ ちりめんじゃこのちょっと大きい「かえり」を金山寺みそに入れてまぜて食べる。（みそをかさ増しする目的もある。） ・ 焼き魚につけて・お刺身につける ・ 鶏肉と合います
パンと	・ 惣菜パンとして使う ・ パンにみそをぬって大葉、サラダチキンをはさんでサンドイッチにしたり（他にきゅうり、トマト、レタスも） ・ 食パンに塗ってとろけるチーズを乗せて焼いて食べてます。 ・ ローストしたパンにバターをぬってそのうえへ
その他	・ 酢豚にアレンジ・炒め物の隠し味・納豆と餅 ・ 豆乳でホワイトソースを作りそこに金山寺味噌を加え、パスタと和えていただきます ・ 豆乳を使用しクリームソースパスタに使用していただくことが多いです ・ 金山寺味噌とクリームチーズのブルスケッタ ・ クリームチーズと合わせて食べるのが好きです ・ 味噌マヨ金山寺味噌とマヨネーズでヘルシーに

べ方をみても、そのまま食べるほか、飯や粥、野菜、豆腐、卵、肉、魚と、多様な食品と合わせた食べ方が提案されていたり、パンにぬる、サンドイッチの具にする、パスタに用いるといった洋風の食べ方も提案されていたりした。同じ発酵食品であるクリームチーズと合わせるなど、その用途の広がりには金山寺味噌の新たな姿を感じさせるものであり、伝統的な食べ方のよさが定着している一方で、その継承に向けた1つの形とみることもできるだろう。図6に示すとおり、金山寺味噌をこれからも食べたいと考えている人は96%にのぼり、食べたくないと回答した人は1人もいなかった。前述のとおり、金山寺味噌を知ったのは多くは家庭であり、そこでの食経験をベースとしてそれぞれの食生活の中に取り入れられ、食べ方を広げていくことでこれからの食生活の中にも位置づいていくものと考えられる。

金山寺味噌の生産に目を向けると（図7）、自分で作ったことがある人はわずかに5%であった。これから作ってみたいと考えている人は67%だったが、28%の人は作りたくないと回答していた。今回の金山寺味噌づくりのワークショップは募集の定員を超えて希望者が多かったことから、機会があれば自分で作ってみたいとのニーズはあると考えられる。日本調理科学会が行った1960年~1970年頃までに定着していた家庭料理についての聞き書き調査によれば、当時は保存食として金山寺味噌が家庭で作られていた。また、2011年ごろに発行された地域の郷土食・伝統食を紹介する資料（例えば、和歌山県農林水産部発行「いきいきシニアふるさと技と知恵【バンク集】」、和歌山県那賀振興局発行「伝え育てる那賀の味料理Part2」、有田川町発行「有田川町食育メニュー」~健やかで元気な食卓~）でも、金山寺味噌の作り方が掲載されている。しかし、一定の関心の高い層を対象とした今回の調査においても3割弱の人は自分で作りたくないと答えていることから、他の多くの加工食品と同様に市販の金山寺味噌を購入することが一般的となっており、食文化の継承にはその生産に携わる事業者の存在も重要になるだろう。

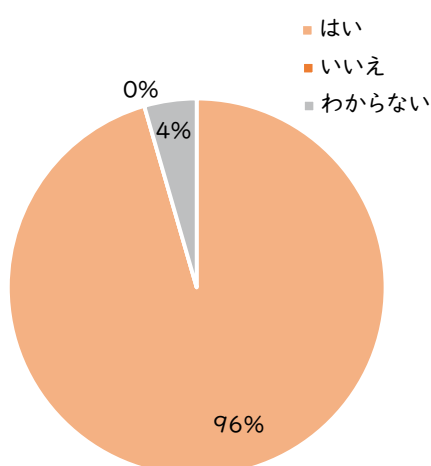


図6 金山寺味噌をこれからも食べたいか

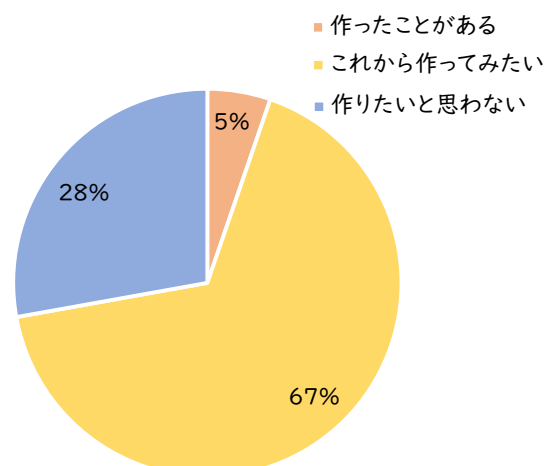


図7 金山寺味噌を作りたいか

2 食育事業 高校生アンケート結果より

和歌山県内2校の協力を得て、高校生を対象とした金山寺味噌に対する認知と食経験についてのアンケート調査を行った。対象は和歌山商業高等学校3年生（専門科目「フードデザイン」履修生）と貴志川高等学校2年生（共通科目「家庭総合」履修生）の計83名である。後述する授業の前に、Webまたは紙媒体により実施した。対象の高校生はすべて和歌山県内に在住し（表4）、4割弱が和歌山市内在住であった。もっとも多かったのは岩出市・紀の川市で約半数を占めるが、全体として県北部の紀北地方と呼ばれる地域の在住者で、金山寺味噌発祥の地と言われる興国寺がある由良町を含む紀中地域の在住者は3名のみ（表3では「その他」と表記）であった。未回答の2名を除き、以後の集計は81名を対象に行った。

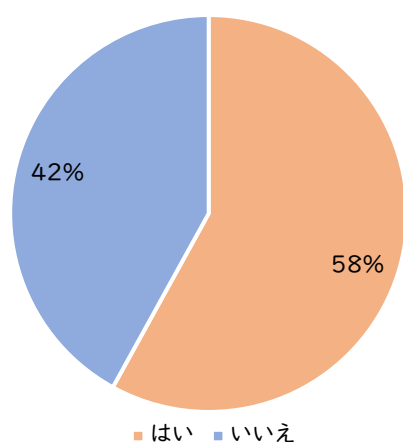


図8 金山寺味噌を知っているか

表4 調査対象者(高校生)の人数と現在の居住地

	人 (%)
和歌山市	30 (37.0%)
海南市・紀美野町	9 (11.1%)
岩出市・紀の川市	38 (46.9%)
その他	4 (4.9%)
未回答	2 (2.5%)
	83 (100%)

「金山寺味噌を知っているか」の問いに対し、「はい」と答えたのは58%で、前述の講演会・ワークショップ参加者より低い割合を示した（図8）。2017年に大学等地域貢献促進事業（高等教育機関コンソーシアム和歌山）として行った大学生221名（平均年齢19歳）と主婦50名（平均年齢32歳）の若年層を対象とした調査では、金山寺味噌を知っている割合は8割程度であったが、今回の高校生の認知度はそれより低い結果であった。表5に居住地ごとの認知度を示した。海南市・紀美野町の在住者は金山寺味噌を全員が知っていたが、母数が少ないことを考えると明確な地域差とは判断しにくい。知っている内容を複数回答で尋ねた結果（図9）、「食べたことがある」と答えた者は調査対象者全体の3割程度にとどまった。名前だけ知っている（食べたことはない）者は24.7%、写真を含めた実物を見たことがある者は11.1%とさらに少なく、どの地域で作られているかや作られるようになった歴史を知っていると答えた者は1名のみであった。金

表5 現在の居住地と認知度

	はい	いいえ	計
和歌山市	16 (53.3%)	14 (46.7%)	30 (100%)
海南市・紀美野町	9 (100%)	0 (0%)	9 (100%)
岩出市・紀の川市	19 (50.0%)	19 (50.0%)	38 (100%)
その他	3 (75.0%)	1 (25.0%)	4 (100%)
計	47 (58.0%)	34 (42.0%)	81 (100%)

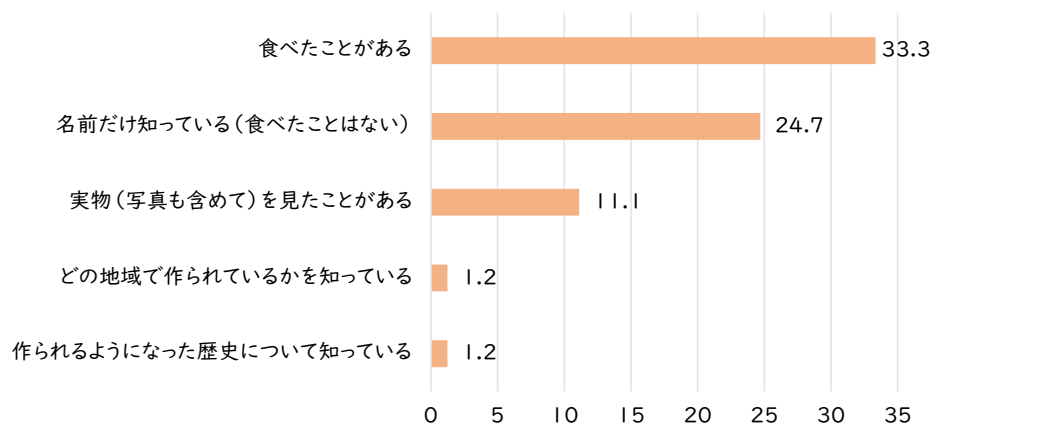


図9 金山寺味噌について知っていること(複数回答) (%)

山寺味噌を知っていると答えた47名に対し、どこで知ったかを尋ねた結果を図10に示す。家庭が58%と最も多く、次いで学校23%、その他としてはテレビやアルバイト先が挙げられた。

「金山寺味噌が好きか」の問いに対しては、64%が分からないと回答した(図11)。食べたことがないことに起因しているものと考えられ、また食べたことがあっても評価が定まらないのは日常的に食する機会がないためではないと思われる。好きと答えた者(6%)よりも嫌い(10%)のほうが多く、講演会・ワークショップ参加者を対象とした調査結果とは当然ながら大きな開きがあった。一方で、「これからも食べたいか(または食べてみたいか)」との問い(図12)に対しては、51%が「はい」と答えており、この結果からは食べたことがない者の関心を含めてまったく否定的に受け取られているわけではないと推察される。

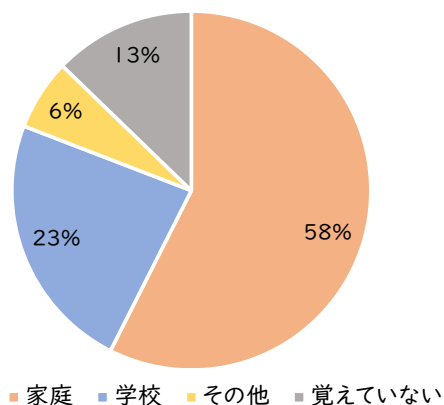


図10 どこで知ったか

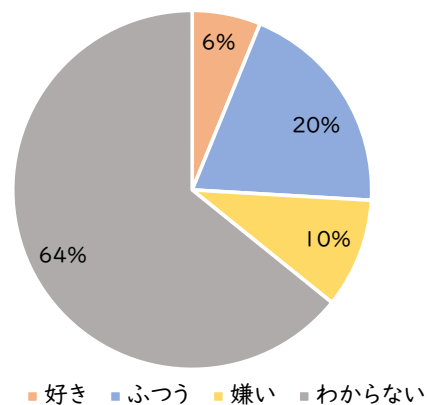


図11 金山寺味噌は好きか

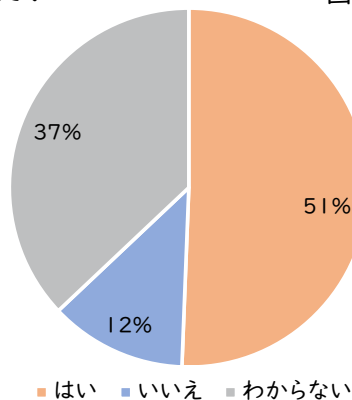


図12 金山寺味噌をこれからも食べたいか(または食べてみたいか)

金山寺味噌は和歌山県の伝統的な食文化の一つであるが、その認知度を高め、普及させていくためには、若年層に対する働きかけが重要になる。すでに金山寺味噌の喫食経験がある人は、それぞれの家庭での食生活が食べるきっかけとなっているが、逆に言うと、家庭で食べる機会がなければ金山寺味噌に触れることがないということになるだろう。新たな層に普及を試みる場合には、学校教育が重要な役割を果たす。また、食経験がある人でも、それを地域の食文化として認識するには食べる経験だけでなく、「知る」機会の提供が必要となる。学校では、給食や家庭科をはじめとする食育活動の中で地域の食文化が扱われている。中でも食生活に関する学習を教科として実践的に扱うのは家庭科であることから、家庭科における金山寺味噌の教材化を試みた。古くから地域に伝わる食品に対し、これからも食べ続けようという動機づけとしてはその食品の歴史的な背景を知るだけにとどまらず、そこから現在の食生活における価値を見出すことがなければ実際に食べることにはつながりにくいだろう。そこで、伝統的な食品保存の方法が今日においても災害時の食生活の備えとして役立つことを中核にして授業を構想し、高等学校2校と中学校1校でそれを実践した。

2.1 高等学校における授業開発とその実践

高等学校2校の家庭科担当者の協力を得て、「金山寺味噌」の教材化を進めた。1校は家庭科の選択科目「フードデザイン」（3年生）、もう1校は共通科目「家庭総合」の2年生の授業として授業計画を立てた。

2校に共通する調理実習題材として「スープパスタ」を設定し、災害時に作ることを想定して、長期保存ができる金山寺味噌をはじめ、いつも家庭に常備されていそうな食材を用い、水や熱源燃料の節約ができる調理法とした。スープパスタが災害時の調理として適している点を、以下のとおり整理した。

- ・ バランスよく栄養を摂取できる温かい食事であること
- ・ 1つの器で汁物も一緒に食べられること
- ・ 薄めの味付けにすることで幼児からお年寄りまで誰でも食べられること

表6に、選択科目「フードデザイン」の授業計画（全10時間）を示す。

第1次に加工食品の保存原理を学び、その1例として金山寺味噌を取り上げた。第2次でその歴史や製造方法を学び、金山寺味噌を食べたことがない生徒も多いことから次時の調理実習につなぐために試食の機会を設けた。第3次はスープパスタを題材とした調理実習の準備と実施、振り返りとし、第4次「災害時の食生活」では、金山寺味噌の価値が地域の食文化であるだけでなく、災害に備えたローリングストックの食品の1つとしても今日的な価値があることに気づかせることとした。最後に第6次として、それまで学習してきたことをもとに金山寺味噌を紹介する冊子づくりを行い、題材の学習のまとめとした。

表6 フードデザイン「金山寺味噌を食べてみよう」(全10時間)の授業計画

小題材名	時間	学習内容
1. 加工食品の特徴を知ろう	1	加工食品の保存の原理 保存を目的とした和歌山の伝統食
2. 金山寺味噌について知ろう	1	金山寺味噌の歴史、製造方法金山寺味噌の試食
3. 「スープパスタ」を作ろう	1	金山寺味噌を使ったスープパスタのレシピづくり
	1	金山寺味噌を使ったスープパスタの調理実習
	1	実習の振り返りレシピの改善
4. 災害時の食生活	1	災害時の食生活の課題ローリングストック 災害時に何をどう食べるか
5. 金山寺味噌のよさを広めよう	4	学習してきた内容を冊子にまとめる

選択科目「フードデザイン」は科目を開設している学校が限定され、それを履修する生徒も限られるため、必修の共通科目「家庭総合」としての実施も検討した。「フードデザイン」は食生活を総合的にデザインすることを目的に、食生活に関する内容を重点的に学べる科目であるのに対し、すべての高校生が学ぶ共通科目の1つである「家庭総合」では食生活の学習に当てられる時間数は限定される。そのため「家庭総合」では、食生活に関する学習全体の一部として調理実習を含む3間扱いの授業を構想し、2年生の生徒を対象に実施した（表7）。

表7 家庭総合「もしもの時のクッキング」(全3時間)の授業計画

小題材名	時間	学習内容
1. 災害時の食生活と備蓄計画	1	災害時の食生活の課題 在宅避難とローリングストック
2. 調理実習	2	金山寺味噌を使ったスープパスタの調理実習

2.2 食文化食育事業 中学校技術・家庭（家庭分野）における授業開発とその実践

中学校技術・家庭（家庭分野）の学習指導要領では、B衣食住の生活（3）日常食の調理と地域の食文化において、「（エ）地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。」の内容が設定され、「地域の食材を用いた和食の調理を扱い、地域の食材のよさや食文化について理解し、それらを用いた和食の調理ができるようにする。」ことが目指されている。また、「（ア）日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること」に関連して、「加工食品の種類やその意義についても触れ、加工食品を適切に利用するために表示を理解することが必要であることに気付くようにする」ことが求められている。さらに、中学校の家庭科全体を貫く視点として「安全」は重要なキーワードであり、防災に関わる授業も実施されている（例えば、西岡ら（2022）の実践など）。学校における防災学習に関しては、中央教育審議会（2022）の「第3次学校安全の推進に関する計画の策定について（答

申)」において、学校における安全に関する教育の充実が挙げられている。この中で強調されていることは、実践的・実効的な安全教育であり、家庭科でおこなう災害時の食生活に関する学習はまさに実践的・実効的と言えるだろう。和歌山大学教育学部附属中学校2年生を対象に、表8に示す授業を計画した。3学期での実施となるため、加工食品に関する学習はすでに学習済みの内容の復習と位置付け、ローリングストックとして常温で保存可能な加工食品を備えておき、日頃から食べ慣れておくといふこと、加工食品の1つに金山寺味噌があること、その歴史と製造方法等を学習した。次に、災害時の調理としてポリ袋を使った炊飯を体験し、金山寺味噌とともに試食することとした。

表8 中学校技術・家庭科(家庭分野)「災害時の食生活を考えよう」(全2時間)の授業計画

小題材名	時間	学習内容
1. 災害時の食生活	1	災害時の食生活の課題 金山寺味噌の歴史と製造方法
2. 災害時の調理を体験しよう	1	ポリ袋炊飯（調理実習）と金山寺味噌の試食

2.3 授業実践の成果

3校での授業実践のうち、実施後の生徒の感想等が収集できた「フードデザイン」での授業について、その成果の具体を報告する。

この授業では、はじめに加工食品の保存の原理と、保存を目的とした和歌山の伝統食に金山寺味噌があること、その歴史や製造方法を学んでいる（図13a）。初めて金山寺味噌を食べたという生徒も多く（図13b）、試食した授業後の振り返りでは以下のような感想が述べられていた。

- ・味が濃いからきゅうりとかだいこんにつけて食べたら絶対に美味しいし、食べてみたいと思った。しょうがが入っていて体によさそうだし、普通の味噌より金山寺味噌のほうが好きかもしれないと思った。
- ・金山寺味噌の名前は知っていましたが、どのような味があまり知らなかったです。他の味噌とは見た目や味が違って不思議でした。野菜が入っていて、そのままご飯にのせておかずとして食べられるのが驚きでした。
- ・金山寺味噌を食べて思ったことは、具材の味が濃くて好き嫌いが分かれる味だと思った。自分はあまり好きではないけれど、料理できるのが楽しみです。
- ・今回はあまり自分の口には合わなかったけど、スープパスタとして作ったらどうなるのか楽しみです。
- ・苦手な味をしていたので、どうしたらおいしくなるのか（次の調理実習に向けて）頑張ってお考えいきたい。
- ・味噌のにおいが強かったです。味もふだん食べている味噌と違ったので、びっくりしました。食感はとてもおもしろかったです。



図13フードデザイン授業時の様子

- (a) 金山寺味噌についての講義 (b) 金山寺味噌の試食
 (c) スープパスタの調理実習 (d) 各班で考えたスープパスタのレシピ発表

金山寺味噌だけを試食させたためか、全体として味が濃い、においが苦手といった感想が目立ったが、次の調理実習に向けての期待も示されていた。

その「スープパスタ」の調理実習（図13c）では、金山寺味噌の存在がパスタに馴染み、生徒の苦手意識を低減させることにつながっていた。基本のレシピをもとに味つけや具材を班ごとにアレンジさせる余地があったことも、生徒の意欲的な取組につながったものと考えられる（図13d）。

実習後の振り返りの時間に「金山寺味噌のよさ」について書かせたところでは、「日本の伝統が受け継がれている」「100年以上受け継がれている」など歴史に関する記述、「味がしっかりしている」「中に具がたくさん入っている」「おかずとして食べられる」など食品そのものとしての記述、「長く保存ができる」「災害時に栄養がとれる」など防災に関する記述、「色々なアレンジができる」「アレンジすることでまた違ったおいしさになる」など新しい食べ方に関する記述など、さまざまな視点で金山寺味噌のよさをとらえることができていた。

授業の成果物として制作した金山寺味噌の冊子は、それまでに学習してきた内容を班で分担して仕上げた（図14）。完成した冊子は生徒一人に2冊ずつ配り、そのうち1冊は自分用として家族と一緒に読み、もう1冊は親戚や知人などに金山寺味噌のよさを伝える媒体として活用するようにさせた。金山寺味噌のよさの伝達は冬期休業課題とし、3学期最初の授業で、誰にどんな話をして渡したかを記述させた。その振り返りには、次のような意見があった。

- ・母に金山寺味噌は和歌山の伝統的な食べ物で、災害時にも役立つということを伝えた。自分は人に説明するのはあまり好きではないが、学校で学んだことをすらすらと母に説明することができた。
- ・授業で勉強するまでは（金山寺味噌の）存在自体知らなかったのに、勉強し終わるとどんな味噌なのかなど、質問にも答えられるようになっていてびっくりした。
- ・金山寺味噌は伝統があり、栄養があり、長期保存もできるので、すごくよいものだと感じました。家に持っておくと便利だと感じました。
- ・和歌山の伝統的な食文化は金山寺味噌以外にもあるはずなので、おばあちゃんやお母さんに他にどんなものがあるのか聞いて、それをまた自分で調べ、自分の住む和歌山をもっと知り、それをいろいろな人と共有したいと思いました。
- ・金山寺味噌は歴史があるんだと思った。味が苦手な人でもアレンジすることで食べられるようになるから、苦手な人にも食べてほしいと思いました。
- ・食文化はその地域の貴重な財産だと思うので、しっかり守っていかなければならないと感じました。そして、災害時にもとても役に立つので、家に置いておくことも大事だと思いました。私は金山寺味噌の味が少し苦手なのですが、アレンジによってはおいしく食べられることが分かったので、とてもいい勉強になりました。
- ・「名前は知ってるけど…」という金山寺味噌について詳しく調べ、他の人に伝えることができたこの一連の流れも食文化の継承に含まれるのではないかと思います。今後、自分なりに若い世代と話すとき、和歌山の食文化として金山寺味噌っていうのがあってね…と伝えていけることも素晴らしいことだと思います。
- ・知らなかった和歌山の味噌を知れてよかったと思います。どの食材にも歴史があるのだと再確認し、それをヒトに伝える大切さも学びました。説明するのは難しかったけど、楽しかった。

< 内容 >

1. 歴史・製造工程
2. アンケート（食経験・食べ方）
3. 災害時の食生活ローリングストック
4. 基本の Pasta のレシピ
5. 基本 + 牛乳の Pasta のレシピ
6. 基本 + トマトジュースの Pasta のレシピ
7. 新しい食べ方



図14 生徒制作の「金山寺味噌」冊子

授業で学んだことを他者に伝えることで学習の定着が図られており、自分は苦手としながらも金山寺味噌のよさや食文化としての価値などを多面的にとらえられていることがこれらの記述から伺われた。また、金山寺味噌を題材としながらも食文化全般への関心が引き出され、それを継承していくことへの気付きにも言及した記述が見られた。

今回の授業実践は、金山寺味噌の認知度が低下し、喫食の機会も減少していると思われる若年層に対し、まずはその存在を知って食べてみる機会となっていた。初めて食べる生徒が多かったため、高校生の食生活や嗜好を考慮した調理実習題材を設定したこと、伝統的な食品の今日的な価値として防災の視点を加えたことで、生徒にも受け入れられやすい展開になっていたのではないかと考えられる。今回の学習が地域の食文化の価値を再認識して、これからの自分の食生活にどのような形で取り入れるかを考える契機となり、結果として食文化の継承につながっていくことを期待したい。

謝辞

授業実践には、和歌山県立和歌山商業高等学校、和歌山県立貴志川高等学校、和歌山大学教育学部附属中学校の3校にご協力いただきました。校長先生をはじめ関係の先生方、生徒のみなさんに感謝申し上げます。

授業協力者：西岡 真弓 (和歌山県立和歌山商業高等学校 非常勤講師)

高井 真起子 (和歌山県立貴志川高等学校 教諭)

黒柳 友花 (和歌山大学教育学部附属中学校 特任教諭)

参考文献

一般社団法人日本調理科学会特別研究平成24~25年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告

高等教育機関コンソーシアム和歌山大学等地域貢献促進事業助成実績報告書(2017)「紀州金山寺味噌の衛生的製造・出荷とその普及」(研究代表者泉秀実,共同研究者堺みどり・若林一花・山本奈美)

中央教育審議会(2022)第3次学校安全の推進に関する計画の策定について(答申)

https://www.mext.go.jp/content/20220215mxt_kyousei02000020599_1.pdf

西岡・村田・山本・今村(2022)「内容を横断的に構想した中学校家庭科における「防災」授業の実施と評価―「My防災ハンドブック」づくりを通して―」、和歌山大学教職大学院紀要学校教育実践研究、No.7、79-88

文部科学省(2017)中学校学習指導要領(平成29年告示)解説技術・家庭編

謝 辞

非常に短い時間の中で数々のタスクを遂行しなければならなかった本事業でありました。それにも関わらず、受け入れ実行して下さった、実行委員会の委員の皆様方、また各事業を理解し、携わって下さったすべての関係者の皆様方に感謝を申し上げます。本当にありがとうございました。

本事業の果実が、金山寺味噌の益々の発展に繋がり、後世に受け継がれることを切に願っています。

最後に、本年度も日本においても世界においても、非常に困難な出来事が起こってしまいました。一日も早い沈静と復興と安寧をお祈り申し上げ、結びの言葉といたします。

令和6年3月

紀州味噌工業協同組合

令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
「広めよう、確かめよう“金山寺味噌”の素晴らしさを」

調 査 報 告 書

2024年3月

発 行 紀 州 味 噌 工 業 協 同 組 合
和歌山県和歌山市十二番丁75番地