

龍野のしょう油

1. しょう油の材料

しょう油の原料は大豆・小麦・塩ですが、うす口しょう油は、そこに米が加わります。これらの原料は、安全で品質のよいものだけを選んで使います。



大豆→自然のままの丸大豆を使っている。
しゅうかくした後、かんそうさせただけの大豆を使う。



小麦→小麦の多くは北海道産のもので、たんぱく質とあま味がバランスよくふくまれた上等の小麦。

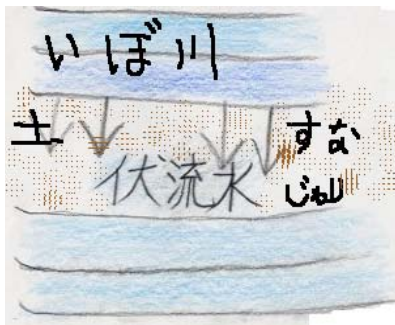


塩 →昔は、赤穂の塩を使っていた。

米 →ばんしゅう平野でとれる。むしてあま酒にして使う。

その昔・大豆も小麦も米もばん州平野でとれた塩は、赤穂でとれた物だから、原料がちかくですぐに手にはいった。

水



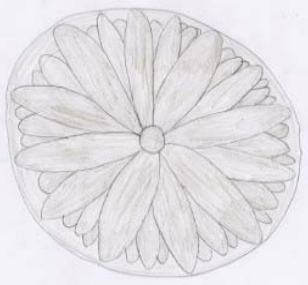
うすくちしょうは、「色のうすさ」が、大切なことです。そのためにかかせないのがなめらかでまざりものが少ない揖保川の水です。この揖保川の伏流水をしょう油作りに使用してます。この水は鉄分が少ないので色をこくしないことができます。さらに、このような水の方がだしのおいしさを出やすく、にものなどによくあいます。

伏流水とは、川の地面の下をながれている水。水が土の中を、とおっている間にきれいになる。

[illegible]

鎌倉時代、（かまくらじだい、約700年前）中国から仏教（ぶっきょう）といっしょにみその作り方が伝えられたといっしょに伝わりました。そのみそのたまりじるを食物といっしょににるとおいしい料理が、できることがわかりました。これがしょう油の始まりとされています。そしてこの作り方が龍野にも伝えられました。

– 2 –



江戸時代に、（えどじだい約250年ほど前）今までとちがう、うすい色のうす口しょう油を作ることができました。おとのさまが用事で京都にいくたびに、おいしい龍野のしょう油の話をしたので京都や大阪の方まで伝わりました。京都にある天皇家（てんのうけ）にまで伝わり、天皇も食べ、とてもおいしかったので「きくのもん」と「菊一」（きくいち）という称号（しょうごう）をもらいました。

日本のしょう油会社の中でもこんなしょう油会社はないそうです

4. しょう油の秘密

①めぐまれた場所

水は揖保川のきれいな水、あこうのいい塩、ばんしゅうのいいお米が手にはいりしょう油を作るのにいい所です。実は、揖保川の水は、なん水でしょう油作りにてきしているそうです。特にうす口しょう油には、かかせない材料だそうです。

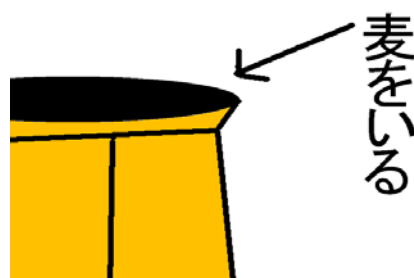
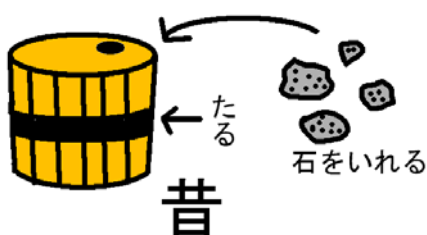
こう水だと色がこくなってしまい、おいしさが半げんするそうです。

②すきまなく作られているしょう油だるはどう作るか

答えは、大工さんみたいに、けずっていたからでした。なので、すきまがないみたいにみえたのでした。それには、正直板と言うものを使います。昔はプラスチックやかんが、なかったため木で作る必要がありました！

③昔の人は、たるをどう洗っていたのか

それは、たるの口から小石をいれてたるをごろごろ回すことでよごれを、とっていたらしいです。なぜ石をつかうかというと石は、ちょうどいい大きさだからです。たるは作るのにお金がかかります。だから、何度も洗う必要があったのです。



430年続いてつかう道具は、手作りのものから機械にかわってきたけれどしょう油の作り方は今も昔もかわりません。

④しょうゆ作りの材料である麦

これは、こがさないようにするのが大変だそうです。
昔は、まきをくべてしていました。

うす口しょう油には、あま酒が入っているそうです。
めずらしいことには、しょう油、もろみなどの
はん売機がありました。



龍野しょう油豆知識

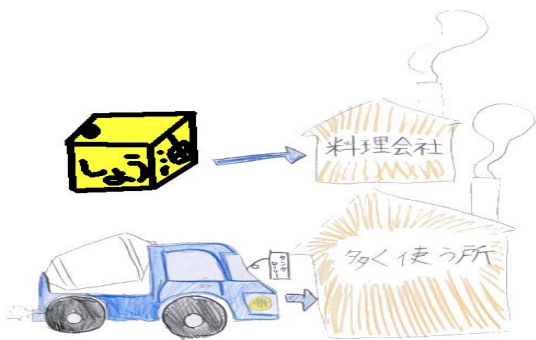
しょう油の会社は全部で、14社あり、そのうち13社は、小会社で、その小会社は、一から十までやるのではなく共同の工場を作り、もろみを作ってしぼるまでは、そこで作っています。全国ではしょう油会社は、1000社あり、1位がキッコーマン2位がヤマキしょう油、3位がヒガシマルでその中でもうすくちしょうゆは、日本一で日本の60%がヒガシマルです。しょう油作りで気を付けていることは、えいせいてきにしておいしいしょう油を、作ることにしたいです。

5. しょう油の行え

まずは、運び方です。料理会社には、一とうかんに入れたものを送り、多く使う所はタンクローリーで運ぶそうです。主に使う所は、ファミレス類、かまぼこなど・調味料を作る会社です。一月に2000リットル～8000リットルも使うそうです。

普通の家庭用は、ペットボトルに入れたものがあります。

昔は、船で揖保川をわたって作られたしょう油を運んだそうです。



ぼくは、はじめしょう油は日本だけにしかないのかと思っていたけれどそれはちがってしょう油は、アメリカ、ヨーロッパ、東南アジアなどにも出荷されていました。



感想

僕は、しょう油は、日本だけかと思ったけどヨーロッパなどに出荷されていたのでびっくりした！！

しょう油を使うところで2000～8000リットルも、使うなんて知らなかった。
(K. T)

僕は、最初200年ほど続いているのだと思っていたから、430年続いていると聞いてびっくりしました。

しょう油の歴史をやっているいろいろなことをしました。
よかったとおもいます。(S. U)

ぼくは、見学に行ってみてわかったことはタルを石で洗うとは知りませんでした。あとタルが大きくて人が落ちることがあると聞いてびっくりしました。完
(K. H)

ぼくは、このしょう油の材料をやってみてよかったことは、しょう油の使われている材料が知れてよかったです。そして、また見学とかいきたいです。
(R. S)