

吉野の離宮蔵見学

日々の食卓に欠かせない、しょうゆとみそ。飛鳥時代“吉野離宮”が営まれていたと言われている宮滝。四季の寒暖・先人の知恵と技を活かし、100年余りしょうゆとみそを作り続けている「梅谷醸造元」を訪れてきました。



4代目店主 梅谷清二さん

しょうゆは空気中の雑菌が少ないうちの寒仕込みが通じています。

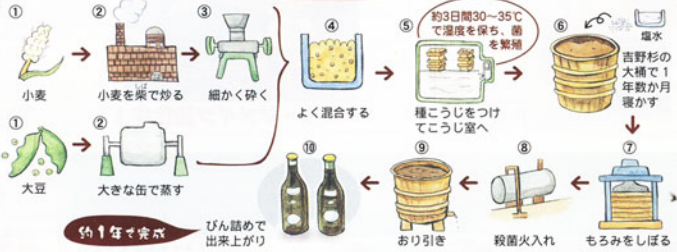
ポイント1
100年にわたって代々使い込まれてきた、こうじ菌をたっぷり詰め込んだ22本の吉野杉大桶



蔵の中心に入ってびっくり！ 15石(2700ℓ、4トン)の吉野杉の大桶が目に飛び込んできます。

まずは、しょうゆとみそのごきまごきまの話を伺いました

仕込み (①~⑥)



宮滝しょうゆが出来るまで

味噌が出来るまで

社会見学通信

しゃかいかげんが っうしんの

平成19年3月1日発行
第03号
梅谷醸造元 編



蔵見学(通年)

- 無料
- ◎ 8:00~18:00
- ◎ 所要時間/約30分~1時間
- ※要予約



梅谷醸造元

吉野歴史博物館
吉野離宮園影射
史跡宮滝跡碑
史跡宮滝跡碑
中庄小
吉野川
桑橋
泉の小川
坂本神社
象山
吉野

◎ 吉野郡吉野町宮滝262-2 ☎ 0120-39-3206
◎ 8:00~18:00 ◎ 元旦 ◎ www.umetani.jp
◎ 近鉄吉野線「大和上市」駅から徒歩バス約15分「宮滝」下車すぐ

手づくり味噌体験会

3/2(金)・3(土)・9(金)・10(土)・16(金)・17(土)
◎ 9:00~14:00
◎ 4kg~1890円
8kg~3675円
◎ 持ち物/エプロン、手ぬぐい
◎ 所要時間/約1時間
※要予約

毎年春と秋に開催。国産の大豆に米こうじをたっぷり使ったぜいたくな「低温タイプ」のみそが出来上がるよ



瓶ひと蔵内も案内していただきました。

蔵の心臓部麹味蔵へ。

ポイント3

100年前から桶や蔵の天上、空気で代々住みついてる「こじり蔵」
発酵を促進させる働きがある



ポイント2

環境にやさしいリサイクルの瓶

酒販店やご近所の方などから譲り受けたい瓶も洗浄・消毒もして使用。瓶は、しょうゆの品質も変えることなく、味が保てるため保存に最適



麹室と宮ておしろうゆごじりも塩水と共木桶の仕込み、1~2年間がけこじりもろみも熟成させます。これも「天然醸造」と言えます。



6月初旬に発酵が始まります。8月の前半まで、それぞれの桶もろみも、それぞれに熟成させます。



熟成したもろみも絞ります。絞ったこの生搾りしょうゆは、麹室のための火入れもし、沈殿物(おり)も取り除くおろしをして

完成!



常に「食べ初」も蔵出し。



残ったもろみもカスは、塩水で煮て食べられる。おいしく残さない。

みそは、5・6月と秋頃5~6回仕込みます。空気が入らぬように、しっかりと重しをして、熟成させます。

巨こ米の割合が表記

なれと、2階の庄下は、みそも仕込んだ場所!

もろみは時間の経過につれ、微生物の力により、色・味・香りとともにその味わいも増していきま。

感想

宮滝のバス停に下り立つと、香ばしいしょうゆの香りが。「我が子を育て上げるようです」と丁寧にわかりやすい案内をしてくださった梅谷店主さん。吉野の風土と伝統を活かした愛情たっぷりのしょうゆとみそ見学は個人でも可能です。



人気商品

1 宮滝ほん酢しょうゆ
宮滝しょうゆに上質の米酢とミリンをブレンド。ゆず果汁を贅沢に使用。

2 再仕込みしょうゆ
お買の米酢とミリンをブレンド。2年かけて醸造。まろやかな口当たり。

3 宮滝しょうゆ
厳選素材をじっくり1年間天然醸造したコクのある伝統の味。

宮滝味噌
巨大好きに伝わる作りまされ!

宮滝しょうゆ詰め合わせセット!
10名様にプレゼント! 予約P45を見てね



17~8年前から店頭販売。お客さんのニーズに応え、商品も充実。

1 わしにまがせしゅい!

2 毎日読ま新聞ってどうやって配られているの?

3 雨の日も嵐の日も毎日、朝早くから働いて配達してくれているんだね。

4 京娘っこごごご新聞配達お込み「が」ごごご。各VCの運送先もわかるよ!

VCのみなさん、いつもありがとうございます。

京娘っこごごご新聞配達お込み「が」ごごご。各VCの運送先もわかるよ!

奈良の総合情報サイト

www.narakko.com

検索サイトから 奈良っこ ウェブ検索

イベント情報も充実!