

令和3年度有田川町少年少女発明クラブ 第7回目の活動の様子（11月27日）

今回はいつもの実験や工作等とは異なり、見学研修です。
有田川町で唯一の醤油醸造所である『カネイワ醤油』様に
伺いました。



お邪魔する前に、理解を深めてもらおうと事務局
からみんなに醤油クイズ！答えは見学終了後です。

カネイワ醤油さんに到着です。
瓦屋根に黒壁、のれん…趣のある素敵な外観に見入っていると、
社長さんの岩本さんが笑顔で迎えてくださいました＼(^o^)/



ちなみに社長さんは『岩本』さん、ですが、お店の名前は『カネイワ』さん。屋号だそうです。

場所を近くの区民館に移して醤油に関するお話を伺います。

まずは、熱したホットプレートに醤油を少したらします。醤油を火にかけるとこうばしいおいしそうな香りになりますね。
↓ くんくん…この香りでどういう食べ物を思い出すかな？



「「いい香り～！おなかすいてきたー(;^ω^)」」 たしかに食欲が増すいい香りやね♪



「「におう…におうぞ！これは！」」 「おもち！」「チャーハン！」「焼きおにぎり！」
(みたらし団子も仲間に入れておくれ(*▽*))

それでは、岩本さんから醤油クイズ！
「醤油は何からできているでしょうか？(^o^)」
みんなからは元気よく「ハイハイ！」と手と答えが次々と挙がりました。



醤油の歴史や醤油ができるまでのお話を伺いました。身振り手振りも交えて、わかりやすくお話してくださいました。



製造所に戻ってきて施設内を見学させていただきました。この後ろの大きな釜で原材料の一つである大豆を大量に蒸すんだって！

蒸した大豆と炒った小麦を合わせ麹菌を混ぜておく『室（むろ）』へ。菌の働きの関係上、室内は少し蒸し暑くなっています。ご覧のとおり、カメラのレンズが一気にくもりました！





← 室でできた麴に塩水を混ぜたもの木樽に仕込みます。これを『諸味（もろみ）』というそうで、ここから長期間の発酵・熟成モードに入ります。

大手醤油メーカーのものでも約6ヶ月…。カネイワ醤油さんではなんと、その4倍！約2年もかけて熟成させるそうです。長い時間かかる分、味わい深い醤油になるそうです。

ちなみに、発酵を促すため諸味に呼吸させるべく、職人さんが2年間ず〜っと毎日かき混ぜているそうです(ㇿ)！スゴイ！



↑

最後に火入れして、後ろにズラッと並ぶ瓶へ詰めて完成です。 ↑

醤油づくりはいよいよグランドフィナーレへ。諸味を布に包んで圧搾します。

ちなみに、カネイワ醤油さんは創業、大正元年。100年以上の歴史があります。
(日本にはたくさんの企業等がありますが、その中で100年以上続く組織は1%あるかないかという説があるようです。)

写真は諸味を絞りきった後のものです。
なんだかカーペットのような、板チョコのような(˘▽˘)

また、日本全国に醤油屋さん約1,300社ほどあるそうですが、その中で原材料の調達→加工・仕込→販売まで一貫して手掛けているのは、ほんの130社程度。1割しかありません。カネイワ醤油さんはその内の貴重な一社です。

これは飼料などに再利用されるそうです。環境にやさしいですね。

みんな、お醤油をかける時などに「そういえば、発明クラブですごいところに見学に行ったんや！」と思い出しながら、その香りや風味を楽しんでね(^O^)