

紀州金山寺味噌



生産地：和歌山県

登録団体：紀州味噌工業協同組合

農林水産大臣登録第39号



特性

和歌山県内で伝統製法により生産されている食べる味噌。野菜を麴と一緒に仕込み、発酵・熟成させているため、麴と野菜の味とが溶け合い、味がまろやかである。また、粒が残った状態でも柔らかな食感である。

地域との結び付き

金山寺味噌は鎌倉時代に中国の径山寺から和歌山県に持ち帰られた味噌の製法を起源とする説が有力であり、和歌山県が金山寺味噌発祥の地とされている。1948年頃に、現在の製法が確立し、その後、確立した製法により和歌山県内で継続して生産されている。