

醤油作りの伝統を守り伝える取組

湯浅醤油有限公司 (和歌山県)

和歌山県^{あり だ ぐん}有田郡湯浅町^{あさちよう}は醤油発祥の地といわれており、古くは鎌倉時代から醤油作りを行っているといわれています。1800年代初頭

には町内に92軒の醤油醸造所がありましたが、現在は数軒に減少しています。そのような状況の中で、湯浅醤油有限公司（以下「湯浅醤油」という。）では、地域の伝統的な食文化である醤油文化を残すために、湯浅町の子供たちが醤油の歴史や発祥の地という意義を学ぶ機会をつくるのが大切との考えから、行政や学校に働きかけ学校で醤油作りを行うなど、伝統の継承に取り組んでいます。

湯浅醤油による学校での醤油作りの取組は、平成17（2005）年に湯浅小学校で4年生を対象に行ったのが始まりです。5月頃、醤油の歴史、材料となる大豆の説明等を行った後、地元の農家に指導してもらいながら、大豆の種を学校近くの畑に植え、秋頃には大豆を収穫し、麴^{こうじ}を作って醤油を醸造しました。大豆の種を植えてから醤油ができるまで2年かかる長丁場のプロジェクトになりましたが、この取組は新聞やテレビ、雑誌等で紹介され、平成20（2008）年からは湯浅町の全4小学校（湯浅、山田、田栖川、田村）で醤油作りの取組を行っています。

また、平成22（2010）年には山田小学校が農林水産省の「地域に根ざした食育コンクール」で全211点の応募の中から「食育優良賞・地域に根ざした食育指針協議会会長賞」を受賞しました。

この活動においては、学校と農家（大豆の生産者）、行政（和歌山県、湯浅町教育委員会）、企業（湯浅醤油）という4者が連携して、湯浅町の伝統的な食文化である醤油作りを子供たちに伝えています。湯浅町教育委員会が4者の窓口として連絡役を務め、和歌山県が農家とのやりとりを取りまとめています。

令和2（2020）年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、学校での醤油作りのイベントは実施できませんでしたが、オンラインで一般の方を対象とした醤油教室等を行いました。ウェブサイト上で告知して参加者を募り、事前に醤油作りキットを送付し、ウェブ会議システムを使って湯浅醤油の担当者の指導を受けながら醤油作りを体験してもらうというもので、県外から参加する人もいました。

今後とも、これらの活動を通して、湯浅町の醤油作りの伝統を守り、次世代に伝えていきたいと考えています。

しょうゆの歴史

しょうゆの起源は中国から伝えられた「醬」（比之保）にあると考えられています。これは、食品を塩漬けにした汁のようなもので、その材料によって肉比之保（肉を材料としたため、仏教国の日本では広まらなかった）、草比之保（野菜）・魚比之保（魚）・穀比之保（穀物）がありました。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブックp74



小学校での醤油作りの様子