

金山寺味噌/径山寺味噌の紹介



紀州味噌工業協同組合 理事長 久保公一氏にお聞きしました。
(取材日：令和7年2月14日(金曜日))

金山寺味噌/径山寺味噌とは



金山寺味噌は、温かいご飯に添えたり、お酒、ビールなどの肴にと、重宝されてきた、そのまま食べるお味噌です。調味料として用いるのではなくて、「おかず」「常備菜」として考案された言わば保存食で「なめ味噌」とも言われました。

「米、大豆、裸麦」の穀物原料すべてに麴（こうじ）を付け、それに白瓜または真桑瓜・茄子・生姜・紫蘇など種々の野菜を漬け込み、長期間保存食品として機能する、大変画期的でしかも廉価な、庶民の食卓の常備菜です。



金山寺味噌の歴史

金山寺味噌の由来については諸説ありますが、なかでも有力とされているのが和歌山県由良町にある興国寺へ伝わったとされるものです。

鎌倉時代 建長元年（1249年）に宋（今の中国）に渡った法燈国師が「径山寺味噌」を日本に持ち帰り製法を伝えました。法燈国師は由良町の「興国寺」を建立した僧、「心地覚心」のことです。その後、交通の便も良く、また水質が味噌醤油の製造に適していたという湯浅町やその他の地域に伝えられ、以来親しまれてきたとされています。



醤油の起源となった金山寺味噌

金山寺味噌の製造の際には樽底に沈殿した液汁がたまります。これをすくい取って舐めてみるとこれが美味しかったことから、試しにこれを調味料として煮炊きに使ったところ大変おいしく、その製法が発達してきたのが、醤油の起源であると言われています。

そのまま食べておいしいんです。

暖かいご飯・焼き魚・しらす・生野菜と一緒に食べるとおいしく食べることができます。

金山寺味噌は、お醤油に甘さを加えた味で、非常に親しみやすいのが特徴です。その上たくさんの野菜が入っていることから色々な口当たりや香りを楽しむことができます。

紀州味噌工業協同組合Webサイト

<http://www.kinzanjimiso.jp/index.html>

