

伝統が培ったこの味を、後世へ伝えたい

元禄元年より続く 土浦の名醸

「柴沼醤油醸造株式会社」

寿司屋などで耳にする醤油を表す言葉「むらさき」とは

「紫筆」の異名を持つ筑波山に由来する。

かつて桜川から土浦の醤油が江戸へと献上されていた

三大名醸地、土浦市が誇る
昔ながらの美味しい醤油

元禄元年（1688年）の創業以来、昔ながらの製法で醤油を造り続ける『柴沼醤油醸造』。毎年10月に開催される全国花火競技会の開催地、桜川沿いに建てられた趣のある家屋と、大きな煙突が目印だ。

元禄といえば、徳川五代将軍綱吉が世を治めていた時代である。当時、醤油は贅沢品。庶民の口に入ることほとんどなく、桜川から利根川を経由して江戸へと運ばれた醤油は、幕府へ献上されていたという。

かつて筑波山麓では醤油の主原料である大豆、小麦が多く栽培され、土浦市は千葉県の野田市、銚子市と

Tsuchiura

Food
Topics

土浦が誇る食文化

Data

土浦市虫掛 374

☎ 029-821-2400

MAP / P122 C-3

<http://www.shibanuma.com/>

もろみは蔵の中で半年～1年かけてじっくり熟成。気候等の影響も受けやすく、職人は目を離すことができない



昔ながらの味わいを後世へ
手間を惜しまず造り上げた
技術の進化に伴い、現在ではステンレス桶を用いてフルオートメーションで醤油を製造する企業が多い中、同社では今もなお、工程の7割を職人の手で行っている。気候や温度によって発酵や熟成具合が変化するため、職人達はほぼ休むことなく醤油と向き合わなければならない。余談だが、醸造業に携わる人間は、納豆を食べないという。

また、醤油の熟成に用いる蔵や木桶は江戸く明治時代に作られ、代々受け継がれてきたもの。歳月を経て梁や桶で繁殖した微生物が、他にはない醤油の旨味を生み出すのである。

温度・湿度の管理から麹の割合、攪拌に至るまで、すべてを一括コントロールできるステンレス桶と比べ、手間もコストもかかるが「これだけはどうしても譲れない」と語る18代目当主。「当社の醤油は1リットル1000円の商品と比べると確かに高価ですが、お客様に「ただ高いだけ」と言われてしまわないように、昔ながらの美味しさを伝えていきたいですね。」

江戸時代には19軒近くあった市内の醤油醸造業者も今では「柴沼醤油醸造」のみとなってしまった。冷や奴、刺身等のつけ醤油・かけ醤油をはじめ、煮付けやめんつゆなど、日本人にとって醤油は欠かせない調味料のひとつ。創業から今年で322年、次の100年も、変わらぬ伝統の味を守り続けてほしい。



お常陸 500ml 1000円

茨城県産の大豆、小麦と伯方の塩で仕込んだこだわりの醤油。醤油を表す「おしたじ」も、常陸の地名にちなんだものと言われている

紫峰 1L 714円

こだわりの醤油に鰹だしやみりん等を加えた「だし醤油」。つけ・かけ醤油はもちろん、煮込み料理に使用しても美味

Pick Up!

工場見学もできます!



「身近な醤油の製造工程を広く知ってほしい」との願いから、近代的な設備や、明治時代から使われている醸造蔵も含めて見学可能（無料・要問い合わせ）。柴沼醤油醸造だけでなく、市内の醤油醸造の歴史を知ることができる。また、文化遺産として開放している18代目の生家も一見の価値あり

土浦に
旨いもの
あり!

Around The
Tsuchiura
Superlative Foods!



工場が建つのは全国花火競技会の開催地でもある桜川のほとり。桜の名所としても知られている。晴れた日の夕暮れ時には「紫峰」という名にふさわしく、筑波山一帯が紫色に彩られる

- 1) 熟成が進むほどに色が深くなる「もろみ」。表面に見られるわずかな気泡は、発酵が進んで、旨みがしっかりと熟成されている証。
- 2) 伝統を守る一方で、時代のニーズに合わせた商品も展開していきたいと語る柴沼秀篤さん。
- 3) 18代目の生家に残る旧式のレジスターが歴史を感じさせる

