

食品工場

受け継がれてきた歴史の味がする

伝統食品

関東平野は、じつは各地で微妙な気候の違いがある。長い歴史が
研ぎ澄ました、それぞれの風土に根ざした味を楽しみたい

醤油造りの肝となるもろみ蔵。歴史と伝統が感じられる

1 母屋で概要説明

おもやでかいようせつめい

工場見学に先だって、母屋にて柴沼醤油醸造の歴史的背景から現代にいたった経緯などの概要を解説。母屋には古い台帳などが残っている。

台帳などのほか、古い大型の計算機などが残り、時代を感じさせる

Check ✓

1765(昭和2)年の土浦醤油仲間証文帳や1867(慶應3)年の工場敷地図など、貴重な歴史的資料が残り、江戸～大正にかけての様子をしるしをのぼせる

土浦の醤油の歴史を伝える資料が残る



板前仕立ての醤油「紫峰」で知られる 1688(元禄元)年創業の老舗

竣工 1688年 従業員数 45人 敷地面積 1万5840㎡

しばめしょうゆじょうぞう

柴沼醤油醸造



醤油



茨城県土浦市

江戸から明治にかけて野田、銚子とともに、関東の醤油の三大名醸地といわれた土浦で330年以上続く老舗。板前仕立ての醤油「紫峰」をはじめ、浅漬けの素「あわ漬」、百年木桶仕込生醤油「お常陸」などを製造・販売。桜川のほとりに、築百数十年の母屋や江戸、明治、大正時代に作られた木桶が残る。工場見学では、歴史を感じさせる母屋や醸造場、压榨場などをまわり、醤油造りや柴沼醤油醸造の歴史、醤油に関する雑学などを学べる。

江戸く大正の名残と近代製工場が共存

見学の流れ

所要時間 60分

- 1 **母屋で概要説明**
柴沼醤油醸造の歴史的背景から現代にいたった経緯などの概要説明
- 2 **醸造場**
蒸した大豆と煎った小麦を混合し、種麹を加えて麹を作る醸造場を見学
- 3 **もろみ蔵**
麹に食塩水を加えて仕込み、もろみを作り、古い木桶で発酵・熟成させる
- 4 **圧搾場**
熟成されたもろみから醤油を搾り出す。搾りたての生醤油は味見もできる

回転しながら大豆を蒸してゆくNK缶



2 醸造場

しょうじょう

大豆を蒸し、煎った小麦と合わせ、麹を作る工程。大豆をNK缶に入れて蒸気で蒸し、真空冷却後に小麦と種麹(たねこうじ)菌を混合する。

3 もろみ蔵

もろみぐら

種麹を加えて麹を作ったら、食塩水を加えてタンクに仕込み、もろみを作る。本醸造方式で6カ月～1年発酵・熟成させる。

古い木桶に棲むさまざまな菌の働きが柴沼醤油醸造の個性となっている



知ってナットク

業界ひすとりー

江戸時代にさかのぼる商号キッコーショウの由来
全国の醤油メーカーのマークに多いキッコー(亀甲)印。このマークをいちばん最初に用いたのは柴沼醤油醸造であるとする説がある。モデルはその形から「亀城」と呼ばれた土浦城。柴沼醤油醸造の商号は、「亀印のもと正しく商う」ということで「亀甲正(キッコーショウ)」とつけられた。



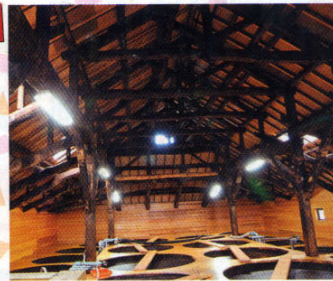
社屋に掲げられているキッコーショウの商号

ココにも注目

知れば知るほどオモシロイ!!

古い蔵や木桶に棲みつく菌の働きこそが重要

もろみ蔵の天井は高く、豊富な木材によって梁が造られている。これは江戸時代からの古い木桶とともに、さまざまな種類の菌が繁殖し、その菌の働きこそが、「柴沼醤油醸造」の醤油に個性をもたらしている。菌の作用を保持するために高い天井には複雑に梁がめぐらされている。



柴沼醤油醸造の原点ともいえるもろみ蔵

4 圧搾場

あさくしゅう

熟成されたもろみから醤油を搾り出す工程が圧搾。大きな筒状のタワーの内部に濾布(ろふ)でいいねいにもろみを積み重ねて濾過していく。

Check

じっくりと搾り出した醤油は「生醤油」または「生搾(きあげ)醤油」と呼ばれ、通常の醤油よりも澄んでいる



搾りたての生醤油は味見もさせてくれる



もろみ自体の重さで浸み出てきた醤油を圧搾機で搾っていく

Data

MAP P.138 F-1

029-821-2400

http://www.shibanuma.com/

茨城県土浦市虫掛町374

JR土浦駅から車で15分

10台

問い合わせ 8:00～17:00

予約方法 電話

受付 1か月前から2週間前まで

受入人数 10～100人

見学実施日 月～金曜

見学開始時間 9:00～15:00

見学科金 無料



周辺の立ち寄りスポット

●筑波山(つくばさん) MAP P.136 F-4

標高は877m。西側の男体山と東側の女体山からなる。女体山では頂上まで行くことができるロープウェイが運行されている。



江戸時代からの木桶で造った醤油をぜひ味わってみてください

執行役員 製造管理本部長
柴沼 秀篤さん

おみやげをチェック



料亭などで使われ、高級醤油として知られている板前仕立てのブランド、紫峰(18)。柴沼醤油醸造の看板商品となっている。

通販で入手することも可能