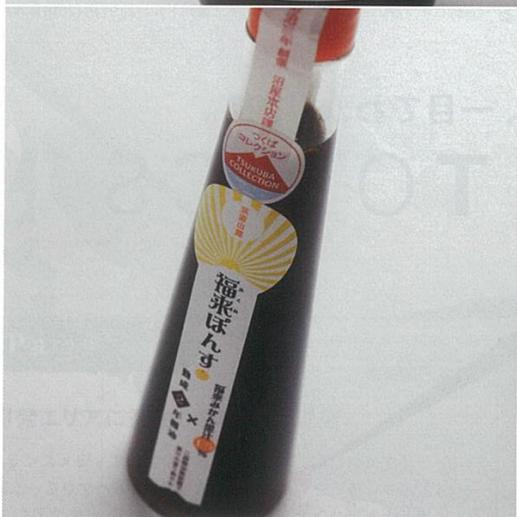
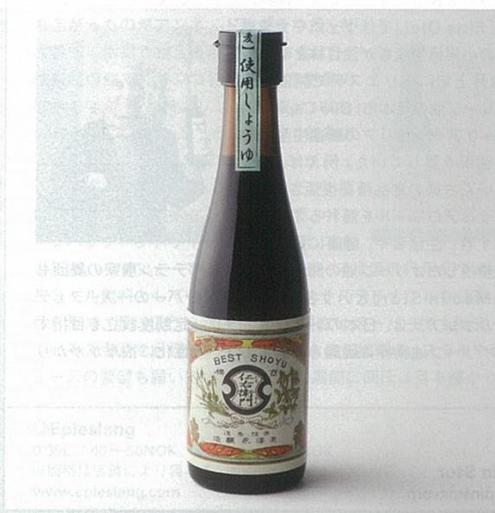


Food

蔵プロダクツ——38 茨城

construction by Kyoko Kita
photographs by Tsunenori Yamashita

知られざる醤油の郷

良質な大豆と小麦がとれ、かつては野田、銚子と並ぶ関東の三大醤油産地として知られた常陸国(茨城県)。「柴沼醤油醸造」は、中でも多くの蔵が立ち並んだ土浦で元禄元年に創業。百年物の諸味桶で仕込む「お常陸」は、原料の大豆と小麦も県内産で、醤油の郷の名を冠するにふさわしい逸品。初代が穀物商を営んだ「黒澤醤油店」も木桶造りを続ける。「仁右衛門」は同じく県内産原料を使い、再仕込み製法で造られる。「沼屋本店」は自家醸造の2年熟成醤油を使い、ぼん酢を製造。筑波山周辺の在来種で、酸味が強く小粒な「福来みかん」の果汁とブレンド。爽やかな香りが際立つ。「ヤマイチ味噌」でも杉の木桶が現役稼働。地元産コシヒカリを使った生味噌が評判だ。

柴沼醤油醸造

お常陸
1080円/500ml
1688年創業。非加熱の生醤油だが2年近い熟成の為、色と味わいはしっかりと深く、溜まり醤油のように濃厚でふくよかな香り。
◎柴沼醤油醸造
☎029-821-2400 www.shibanuma.com

沼屋本店

福来ぼんす
346円/200ml
1870年創業。つくば市。醤油は国産丸大豆を使い木桶熟成。皮は七味唐辛子に使用されるも、果肉は用途のなかった同柑橘を活用。
◎沼屋本店
☎029-836-1414 www.numaya.co.jp

黒澤醤油店

仁右衛門
617円/300ml
1905年創業。ひたちなか市。「仁右衛門」は初代の名。麵つゆや焼肉のたれも好評。
◎黒澤醤油店
☎029-272-3776
www.fujini-shouyu.co.jp

ヤマイチ味噌

赤つぶ 酒精無添加生みそ
765円/700g
1962年創業。県産タチナガハ大豆、赤穂の天然塩を使用。約12カ月熟成の赤味噌。
◎ヤマイチ味噌
☎029-875-0002
www.yamaichimiso.co.jp