

まちかどレトロ探訪 土浦画報

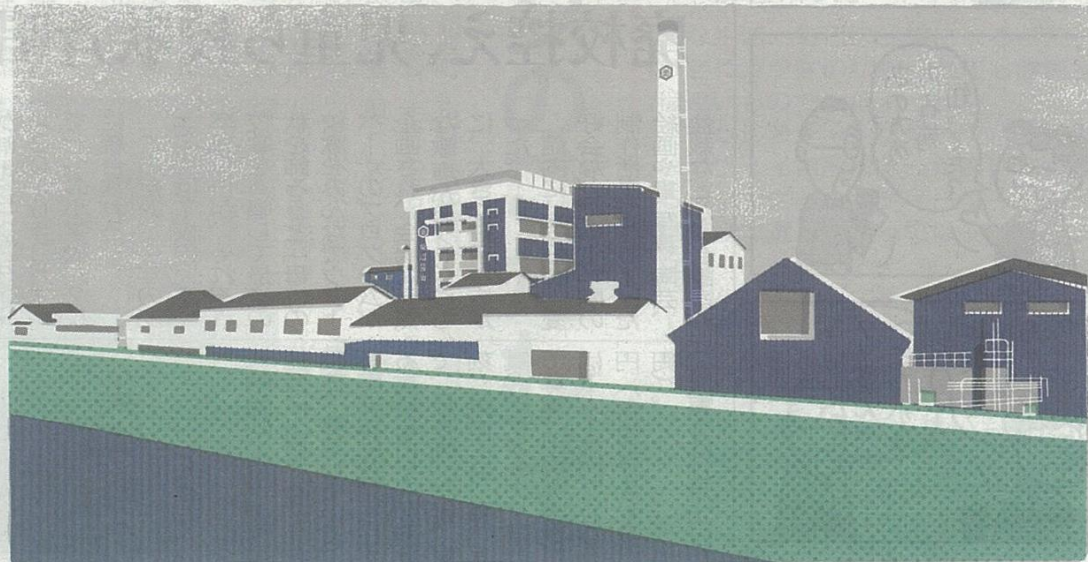
13

10月第1回目は「調味料」編。1店は創業327年目の土浦に唯一現存する醤油醸造の老舗。歌舞伎役者市川染五郎が絶賛したことでも有名な紫峰しょうゆは、地元土浦の定番の味でもある。もう1店のはかつお節、さば節の削り節専門店。削り節の技と味を基にオリジナル商品を多数開発している店。この2店を土浦市職員、若田部哲さんのイラストで紹介する。
(鈴木萬里子)



蔵の中で諸味の発酵が行われている

老舗の味、世界にアピール



土浦市虫掛374
電話029・821・2400
定休日＝土日

を混ぜ合わせた原材料に麴(こうじ)菌を加えて出来た諸味(もろみ)をこの木おけで発酵させる。蔵と木おけにもともとある菌の作用により蔵独自の風合いがしょうゆの味に加味される。

その木おけから作られた絞られたて、加熱処理をしない生醤油「お常陸(おひたち)」が風味高いと好評だ。

◆工場見学は10人以上から受け付けている(個人は要相談)。母屋の売店の開店時間は平日午前8時から午後5時、担当者は常駐していないので隣の事務所に声掛けをしてほしいそうだ。

柴沼醤油醸造

1688年(元禄元年)創業、今年327年目となる土浦でただ1軒現存する老舗のしょうゆ醸造会社。初代から連続と同市虫掛の桜川のほとりでしょうゆ作りを営み、地元で

を持って受け入れてくれているという。18代目となる社長の柴沼秀篤さんは「世界に出ていくこと、地元と根差していくこと、この二つを大事にしている。『メイド・イン土浦』を世界にアピールし、最終的には土浦に還元していきたい」と話す。土浦は江戸時代から明治にかけて千葉県野田市、銚子市と共に関東3大しょうゆ醸造地として名をはせていた。土浦産のしょうゆは傍川、霞ヶ浦、利根川水系を経由して直接江戸まで運ばれていた歴史を持つ。残念なことには現存するのは地元と販路を持っている柴沼醤油だけ。「地元の支えが今の会社を築いた」と秀篤さんは話している。



正面より風格のある母屋を望む