

<内容>

<Na>

BGM



タイトル表示



「最初の一滴
醤油ができるまで」

湯浅町空撮



「和歌山県湯浅町は
海や山に囲まれた暖かな土地で、
昔から醤油醸造がさかんでした。」

湯浅町町並み



「湯浅町は【醤油醸造発祥の地】
とされています。」

湯浅町町並み

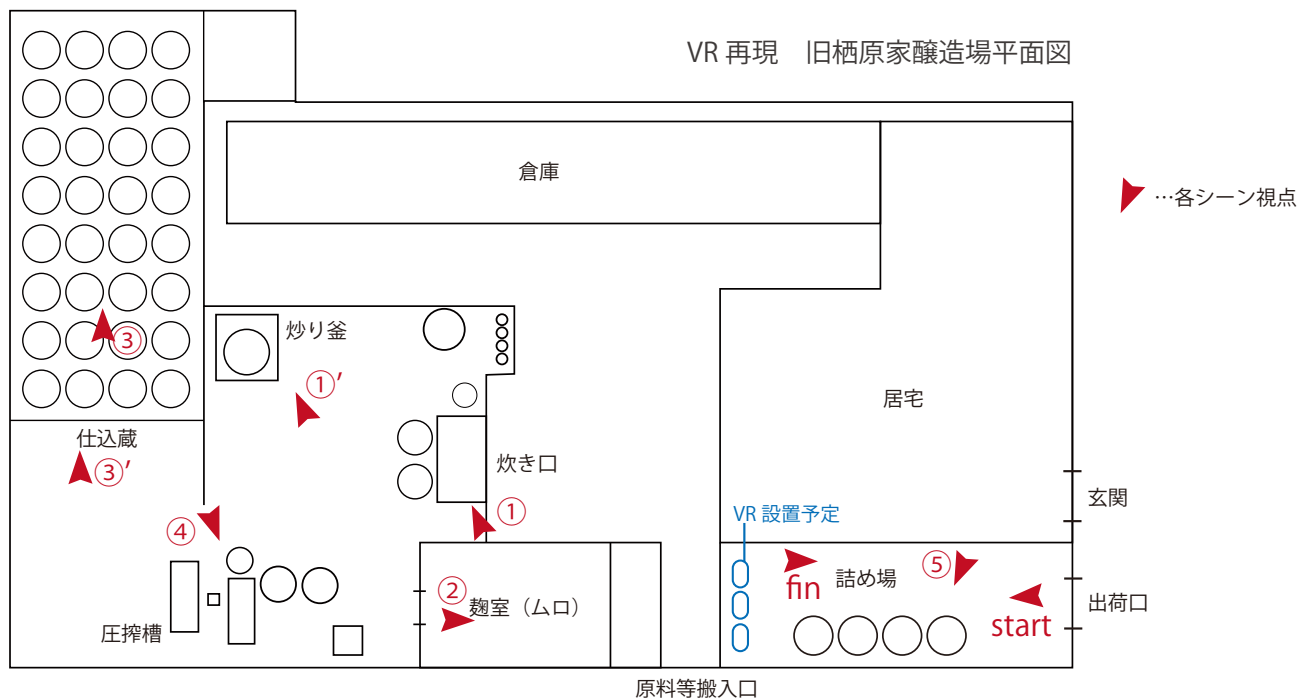


「鍛冶町通りの
通り沿いにある旧栖原（すはら）家は、
かつてフジイチという屋号で
醤油醸造を営んでいた町家です。」

栖原家当時の
写真



「今回は昔にタイムスリップし、
この旧栖原家の醤油作りの様子を
のぞいてみることにしましょう。」



<内容>

start

VR 醤油醸造場内

詰め場

番頭のキャラクターが登場。

湯浅弁で案内



シーン①

炊き口

大豆を大釜で蒸す作業

(大豆画像を表示)



シーン①'

炒り釜

小麦を炒る作業

(小麦画像を表示)



<Na>

「まいどおおきに！
フジイチへようこそ！
お客さん、醤油うってっちゃあるとこ
見たいんやって？
かまんでえ。こっちへおいなあ！」

「お客さん、
醤油うって何からできるか
知っちゃある？
大豆、小麦、そえと塩やいしょ！
まずは大豆と小麦の下準備するでえ。
こえはねえ、
よお水に浸した大豆をやなあ、
右っかわの大釜をつこて蒸しちゃうんやいしょ。」

「ほんで、こっちは小麦よ。
小麦はねえ、先にこの炒り釜で炒るんやいしょ。
炒り釜は平たくなっちゃあって、
まんべんのお火いがるようにするんよ。
こんなえやって炒った小麦は、
終わったら割碎機（かつさいき）っちゅう
道具をつこて細こう砕くんよ。」

<内容>

シーン②

麴室

麴造りの作業
(麴の画像を表示)



<Na>

「ここは麴室 (こうじむろ) っちゅうとこ。
あがらは、ムロっちゅうてるんよ。
ここで、蒸した大豆と
炒って砕いた小麦に、
麴菌をばあっと混ぜて、
だいたい4日ほど置いとくんやいしょ。
温て、じめっとしたムロの中でねえ、
時々かきまぜたりやって
菌が繁殖しやすいようにしちやげるわけよ。
この麴づくりが醤油の出来を
決めるっちゅうてもええんやでえ。」

シーン③'

仕込蔵

仕込蔵の紹介



「さあ、
ほないよいよ次は仕込みやな。
ささ、仕込蔵の中へおいなあ。
どうよ、この仕込桶の大きさ、
がいなもんやろお！
うちの仕込蔵には仕込桶が33もあるんや。」

シーン③

仕込蔵

仕込みの作業



「この仕込桶にねえ、
ムロから出してきた麴を入れて、
そえに塩水を混ぜて仕込むんよ。
この暗あい仕込蔵の桶の中で、
1年から1年半ぐらい、
じーっくりゆーっくり時間かけて
諸味 (もろみ) を発酵させるわけやな。
こうやって長あい權 (かい) っちゅう棒を
ぐうっと差し込んでかき混ぜちゃったら、
諸味が空気に触れて発酵が進むんやいしょ。
ほんでねえ、
仕込蔵の天井とか壁とかには、
酵母菌っちゅう菌が棲みついでああってよ、
この菌がさらに発酵を助けてくれるんやいしょ。
ええ醤油うは、ええ蔵で出来るんやでえ」

<内容>

シーン④

压榨槽
压榨作業



「じーっくりと手間隙かけて、
やっとこさ出来上がった諸味は、
醤油袋ってゆう布の袋に入れて、
この压榨機（あささくき）ちゅう
機械をつくて、大きな「フネ」の中で
ぎゅうーつと搾り出すんやいしょ。
この絞った汁が生醤油（きじょうゆ）
ちゅうわけよ。」

シーン⑤

詰め場
樽詰め作業



「この生醤油を、だいたい半日ほど、
灰汁（あく）とりをしても煮詰めて殺菌やって、
味を調えちゃったら出来上がりよ！
この詰め場で樽に詰め替えたら、
あとは出荷するだけ！
どうよ？手間かかっちゃあるやろ??」

fin

詰め場
番頭キャラクターが
再登場



「お客さん、フジイチの醤油う作りの見学、
楽しめたけ？
醤油うの町、湯浅やったら
当たり前の風景やけど、
めずらしいもんかの？
お、醤油うのええにおい、してけえへん？
せっかくやから、そんな湯浅の町並みを、
ゆっくり歩いてみたらどうよ？」

湯浅町空撮
(end)

