

弓削多醤油見学

6 班

8 月 21 日 日高市田波目にある弓削多醤油に行って来ました。

見学の理由は、日本人ならほぼ毎日使うであろう醤油の工場が、私たちの住んでいる近くにあったこと、そして、そこは「国際味覚審査機構」の三つ星を受賞しているらしいこと、第三に「醬遊王国」というなんか面白そうな名前、第四に体験絞りが出来るという案内でした。

確かに搾りたての生醤油は美味しかった！

工場見学は行った時間も悪かったらしく、小麦をいったり大豆を蒸したりという大きな作業は終わってしまい、麴室で麴を作っている最中ということでした。そして 30 個近くの大きなもろみ桶が並べられた部屋で発酵、熟成と一年かけて美味しい醤油になるそうです。今回の見学は発酵中のところまでで、搾りや瓶詰などをするとところが見られなかったので、実に静かな見学となってしまいました。

それにしても一年もかけて完成する調味料どんな時に考えついたんでしょうね？

見学はいまいちでしたが、お昼に寄った高麗川駅近くのビスケットというイタリアンのカフェレストラン安くて美味しかったですよー！



麴室見学中！



体重をかけて、もろみを搾り中！
一升のもろみから 720 ml の生醤油
ができる！