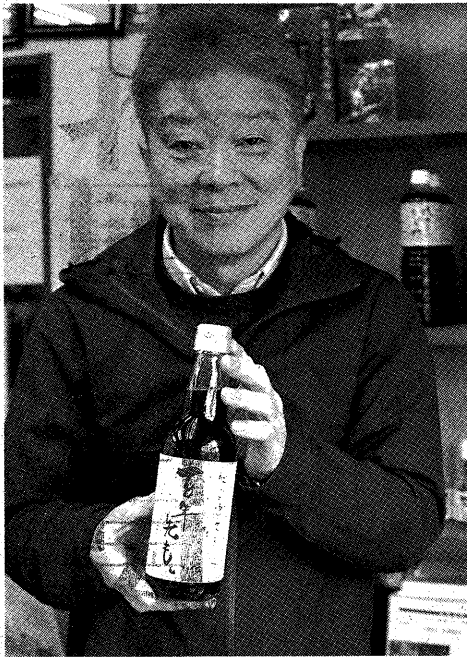


奥出雲町・森田醤油店

よみがえった木桶で醸造

熟成しょうゆ「百年先も。」発売

奥出雲町三成の森田醤油店が、新潟県で昭和初期に作られ50年以上使われていた木桶(桶)を一旦解体して再度組み上げる「組み直し」技法で復活させた大桶で、雲南地域の大豆と小麦を原料に仕込み2年間熟成させたしょうゆ「百年先も。」を今月、新発売した。



熟成しょうゆ「百年先も。」を手にする森田社長

木桶は、修理しながら150年くらい使えるとされる。同店では本桶を増やして次の世代につなげようと、新潟県の味噌屋でかつては味噌の仕込み用に使われ、蔵の中で眠っていた大桶を譲り受け、本桶職人集団「結び物で繋ぐ会」(大阪市、岸菜賢一代表)と一緒に、3600リットル入る20石桶と5400リットル入る30石桶の二つの大桶の組み直しを行った。「百年先も。」は、これらのうちの30石桶を使っ

2018年10月の木桶の組み直し作業の様子
子 奥出雲町三成の森田醤油店、湯の原木桶蔵



て醸造した。商品名には、「よみがえらせた木桶とともに100年先も昔と変わらぬ製法を守り続けていきたい」との思いを込めている。森田郁史社長(62)は「熟成された深いうまみと甘みのバランスがとれたしょうゆになっている」と話す。「百年先も。」は3600リットル入り8000円(税別)。7000本限定。問い合わせは同店(電話0854・54・1065)へ。