

## シアトル桜祭賑わう！！メインゲストは和歌山県特産物「試食・試飲」ブース 其の一

今年の桜祭（シアトルセンター内）2015年4月24日（金）～26日（日曜日）まで開催。**\*\*\*今回のブログも40数ページに上りますので、2回に分けます。**メインゲスト及び和歌山県特産物促進の為ブース（模擬で店）をフラッグ・パビリオン内に設置され引きも切らさぬ多忙を極めた。

それに先立ち22日（水）旅装も解く暇もなく、午前10時30分からサウスシアトル・コミュニティーカレッジ・ジョージタウンキャンパスで持参された各社、各商品の米国市場開発促進の為の懇親会が開かれた。

始めに JETRO の牛丸謙二氏が此れまで、兵庫県ワシントン事務所北岡ジン元所長依頼の（オリバーソース、白鷹酒造）、三重県（伊賀牛や紀北町物産展）、青森物産などをデモンストレーション及び講演を幅広く手掛けた小生（末次毅行）を紹介して、試飲・試食、促進販売・消費者への宣伝などについてディスカッションが約1時間30分行われた。

**\*\*\*その内容をシアトルセンター桜祭と共に順次記載致します。**



**\*\*\*和歌山県経済ミッションのシアトル訪問品々サンプル\*\*\***



写真左からのお名前順次敬称略

鈴川典之 和歌山県 農林水産部食品流通課輸出促進班長

加納垣儀 “醤油の故郷湯浅” 角長営業部長

株式会社いなみの里梅園 専務取締役

末次毅行 ビストロ薩摩&Japanese Creative Cuisine, Inc 社長

伊藤彰浩 株式会社伊藤園 専務取締役

中野幸治 NAKANO BC 中野 BC 株式会社 代表取締役副社長

湯川直樹 中野 BC 株式会社 セールス&マーケティング部係長

Takeharu Hamai 中野 BC 株式会社 National Sales Manager

谷中一良 和歌山県農林水産部農林水産政策局 食品流通課 課長



写真上シアトルご来訪の皆様方と記念撮影。写真下試飲会&ディスカッション&懇親会





試飲会 会場サウスシアトルコミュニティーカレッジ・ジョウジタウンキャンパス内





全ての商品が自慢の特産品だけに、優れた商品でした。桜祭の試飲会場が楽しみです。





2015 年和歌山県経済ミッションシアトル参加の各社試飲・試食作品 詳しくは別頁





中野 NB 株式会社 “ゆず梅酒” & “中野梅酒”





純米酒紀伊國屋門左衛門・純米吟醸紀伊國屋文左衛門・紀州梅酒「江南高」





創業天保12年で170年以上の歴史を持つ醤油発祥のち湯浅の老舗“角長の醤油”





“いなみの里梅園” 印南町の自然の恵みいっぱい紀州産南高梅をお届けします。





写真上カタログ、試飲のみかんしぼり、きよみしぼり、はっさくしぼり、





戴いた和歌山産アンポ柿とパンフレット





サンプルを戴いた紀州産のアンボ柿を食べると 25 年前の昔を思い出す・・・





余談ですが・・・

日本で美味しい、アンポ柿に出合ったのは 25 年前、正月に帰省して初めてだった。

其の後日本からアメリカに来た姉が税関で没収されたアンポ柿・・・

10 年前からニューヨークの友達が“源の吉兆庵”から購入して、毎年 12 月上旬には心待ちにする小包が届き、アンポ柿に白あんを詰めた美味しいお菓子に我を忘れるのです。

フランスの“マロングラッセ”同様に我が家では大切に戴く一品です。

以下数枚の写真は其の御菓子です。



ニューヨークの“吉兆庵のアンポ柿” お菓子の包装を解いた写真です。





“源の吉兆庵”のアンボ柿に詰めた白あんお菓子の断面図

\*\*\*根来塗りのお盆に桜の皮と本塗り扇面菓子器に乗せて写す。

日本で美味しい、アンボ柿に出合ったのは25年前、正月に帰省して初めてだった。

其の後日本からアメリカに来た姉が税関で没収されたアンボ柿・・

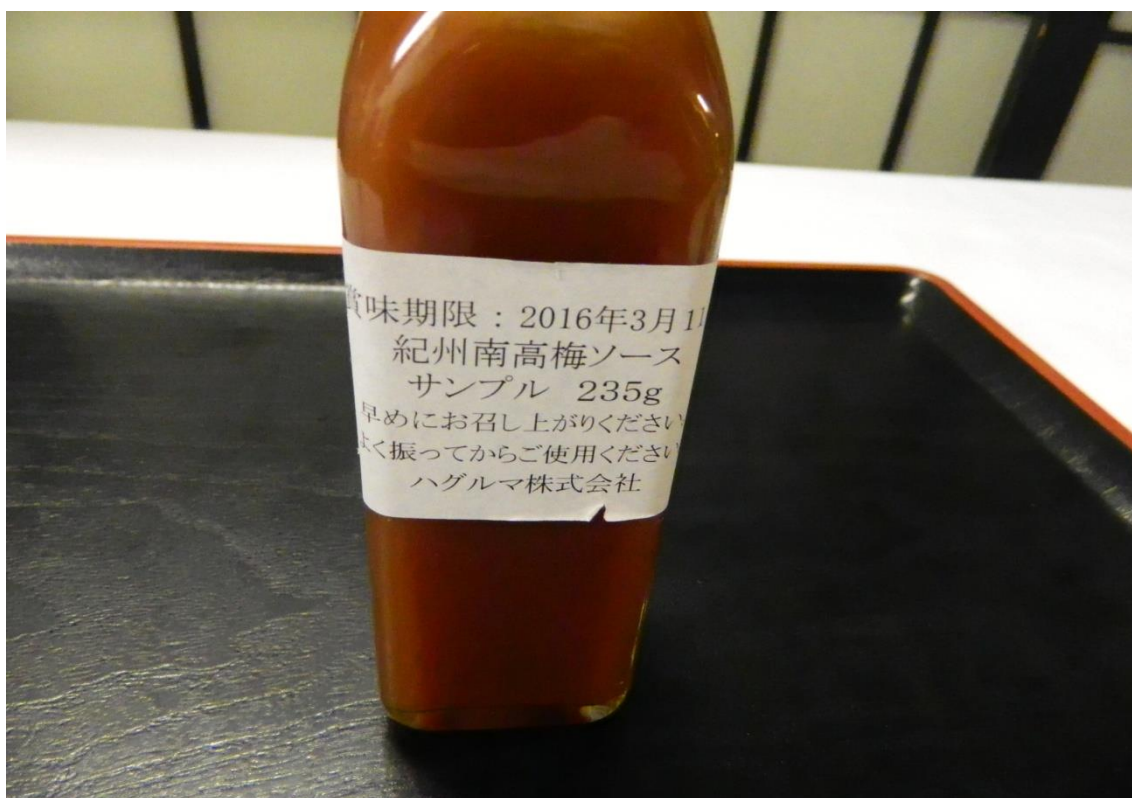
10年前からニューヨークの友達が“源の吉兆庵”から購入して、

毎年12月上旬には心待ちにする小包が届き、アンボ柿に白あんを詰めた美味しいお菓子に我を忘れるのです。

フランスの“マロングラッセ”同様に我が家では大切に戴く一品です。



戴いた“紀州南高梅ソース”と紀州しみずの“ぶどう山椒”と“アンポ柿”





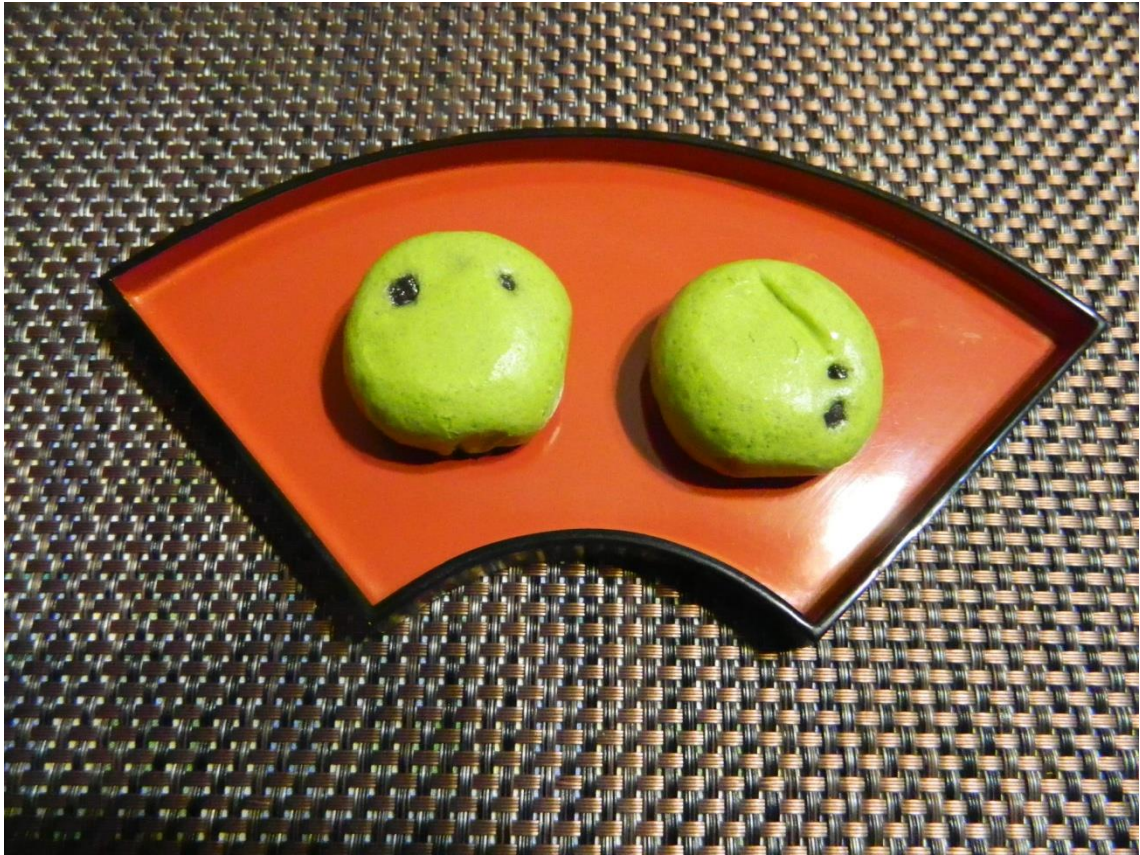
サンプルに戴いた“紀州しみずのぶどう山椒”写真下パンフレット





和歌山県農林水産部 食品流通課 鈴川典之輸出促進班長より戴いたお茶饅頭



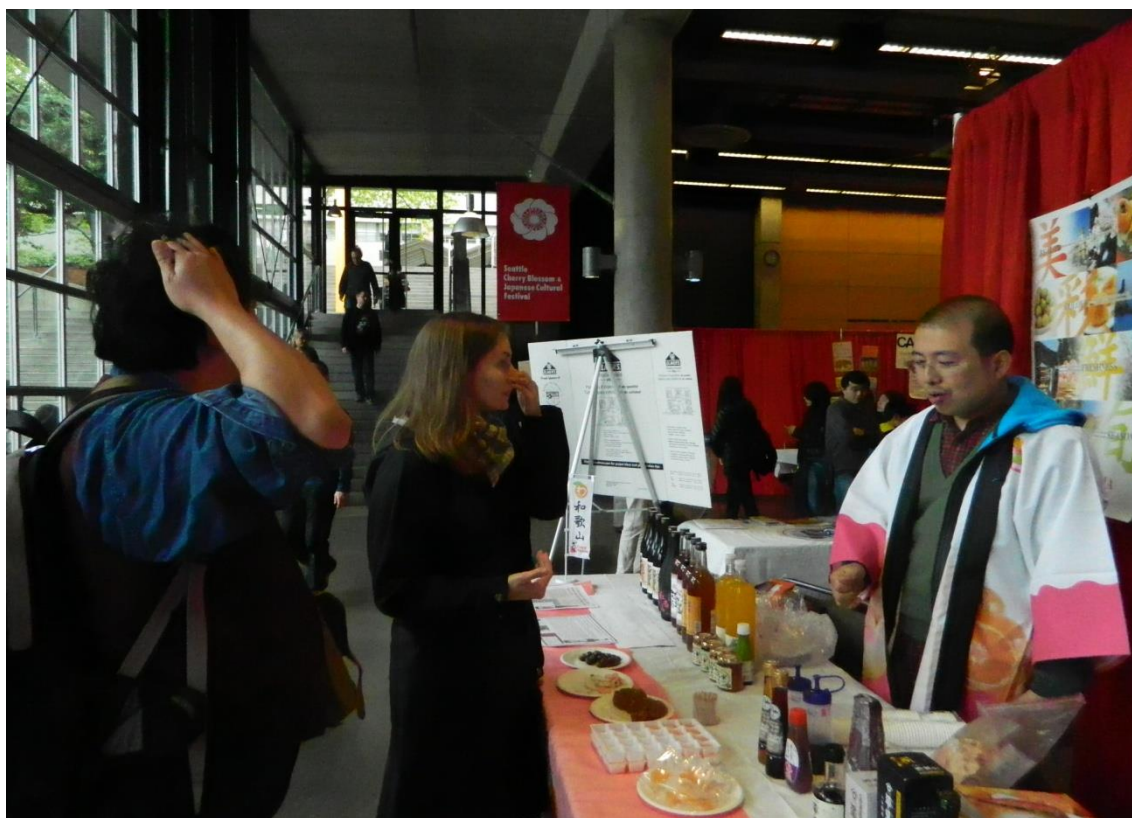


此の高野山名物“お茶饅頭”皮と美味し餡子が絶妙にマッチして素朴で美味しかった。昔は名物に旨い物なしなどと言われたが、豊かに成った日本、飽食の時代と言われて久しい・・・

日本の食へのこだわりは、随所に見られる、今日この頃です。



和歌山県特産品ブースは大賑わい、食品流通課鈴川典之輸出促進班長はご満悦





和歌山県のブースでの試食品アメリカ人の子供もみかん餅を手に





桜祭実行委員長の佐々木タズエさんと鈴川典之和歌山県農林水産部食品流通課輸出促進班長 和歌山県物産展ブースを訪ねました。  
既に皆さんは昨日お帰りに成り、鈴木氏が日英語で沢山の訪問客をお相手して居りました。



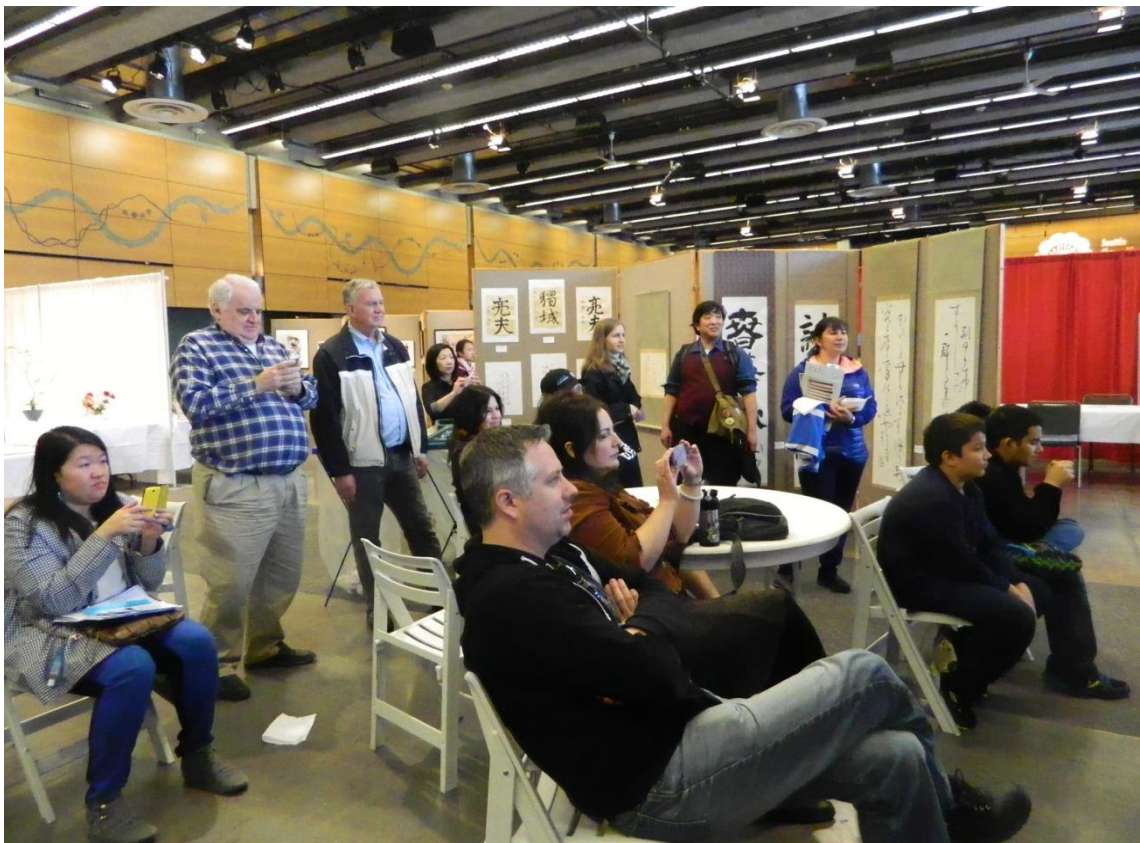
ご視察中の大村総領事と偶然お逢い致しました小生。

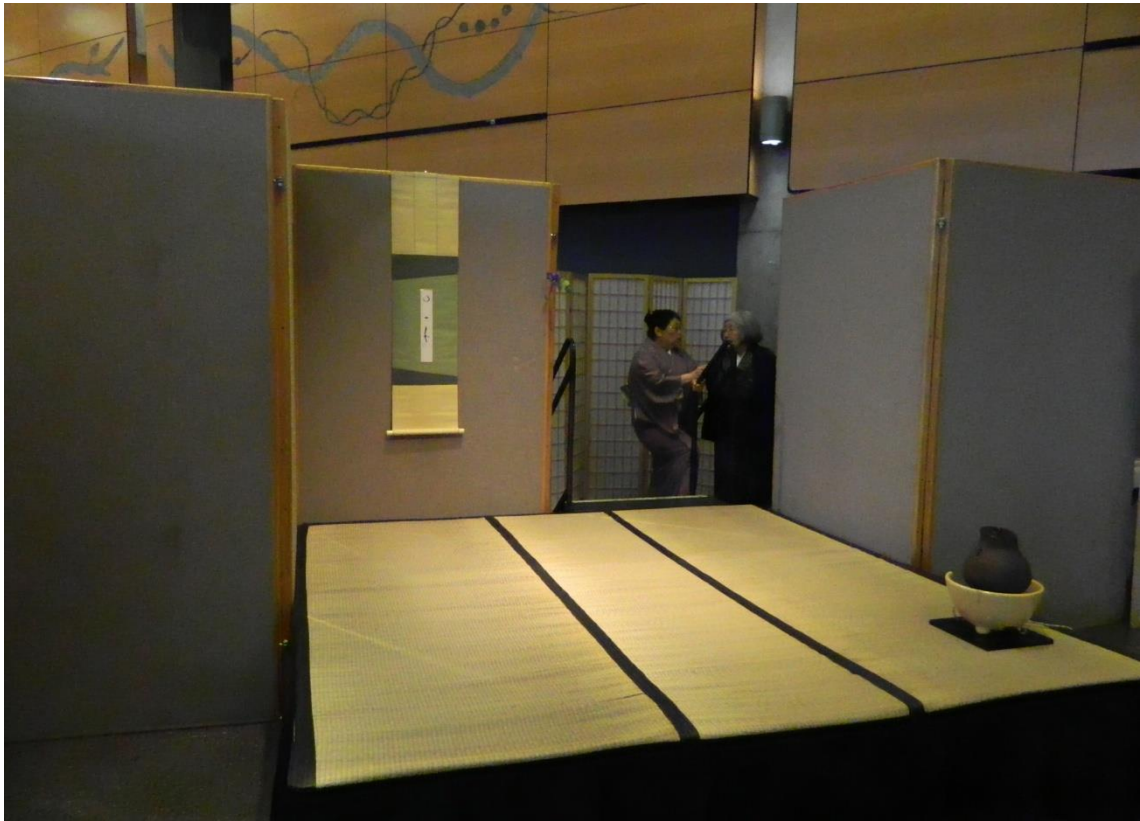


総領事館提供の甲冑の説明講演は職員の宮内さん。



総領事館提供の宮内さんデモンストレーションと聞き入る見学者





茶道・華道のデモンストレーションと展示会場





明藤書道会の活躍春はシアトルセンターでの桜祭 秋はイストサイドの秋祭り





明藤書道会藤井良泰先生と刀研ぎ師であり居合の先生今野龍彦師





空手と居合の先生お二人、それぞれのデモストレーションの前に記念撮影





フラッグパビリオン内にはお茶やお菓子やフードが販売されていた・・・





手作りケーキやファーストフードの販売ブース





久々に会う知人もいて、ふれあう機会が多かった・・・一日でした。



# 醤油発祥の地

[しょうゆはっしょうち]

場所 和歌山県有田郡湯浅町大字湯浅

MAP

コメント JR紀勢本線の湯浅駅から北西に 700m。

山田川沿いの“北町通り”には昔ながらの醤油蔵が立ち並び、その中心部に老舗の醤油メーカー“角長(かどちょう)”がある。大仙掘に面する醸造場には「角長・醤油発祥地」の袖看板がでている。

また醸造場の南に並ぶ“角長醤油職人蔵”と“角長醤油資料館”にはそれぞれ「醤油の発祥」「湯浅醤油の起源」という説明板が掲示されている。

醤油とは“醤(ひしお)”を搾った汁という意味である。“醤”はすでに平安時代から使用されていた。

鎌倉時代に紀州の禅寺・興国寺の開祖“法灯国師”が、中国から伝えた嘗味噌(経山寺味噌＝現在は“金山寺味噌”と呼ばれる)がその母体とされる。嘗味噌の中の瓜・茄子などの野菜から出る水分が美味であることに着目し、その汁を利用した“新しい醤”が醤油の始まりとされる。湯浅の地は熊野路の入口にあたり 港も発達し、また良質の水にも恵まれたため、興国寺の醤油はこの地に定着し、自家用以外に商品として製造された。16 世紀中ごろには大坂などに出荷され、江戸時代には 紀州藩の特別な保護もあって、90 軒を超える醸造家が現れ“湯浅醤油”の名声は不動のものとなった。

その後 醤油醸造の技術は、野田・銚子(千葉県)や小豆島(兵庫県)などに伝わり、やがて大手メーカーによる大量生産の技術が開発されると、

伝統的な手作り醤油の湯浅醤油はシェアを大きく奪われて衰退し、現在は醸造家の数は非常に少なくなっている。伝統的な製法で醸造しているのは“角長”一軒のみであるという。

湯浅町が“醤油発祥”に懸ける意気込みは相当なもので、JR湯浅駅のホームに立つと「醤油発祥の地」と書かれた名所案内看板が迎えてくれ、ホームの待合室や階段の上には いくつかの「醤油発祥の地」の看板が出ている。

北町通りを中心とするエリアは 国の“重要伝統的建造物群保存地区”に指定されていて、全体が古い“醸造町”の落ち着いた雰囲気を残している。

(関連項目) [野田醤油発祥の地](#)  
[汁醤油発祥之地](#)

撮影日 2011 年 6 月 (写真提供 T.H.さん)

碑文(1) 醤油発祥地

(角長・袖看板)

碑文(2) (角長 醤油資料館前の説明板)

### 醤油の発祥

紀州由良から湯浅への熊野路は、醤油の道である 13 世紀半ば、由良興国寺の開山覚心(法灯国師)は、中国、宋の時代に勉強する事 10 年、帰朝の節に径山寺味噌ー金山寺ーの製法をわが国に伝え、当時、湯浅の水質の宜しきを得て研究の結果、味噌の溜まり水から今日の醤油を発明したと言われている

その後、銚子、小豆島など日本各地に海路から製法を伝え、江戸時代には、御三家の紀州侯の手厚い保護を得て、最盛時には 100 軒に及ぶ醸造家が湯浅 近辺で、醤油製造に従事したと伝えられている

昨今は、種々の事情に恵まれず、真の醸造家はまさに、貧者の一燈ならんとしているが、当家はそのルーツを守るを家訓として、また、湯浅の名前を不滅の栄光の町たらんと精励する所存です

角長 当主敬白

碑文(3)

(角長 職人蔵入口の説明板)

### 湯浅醤油の起源

法燈国師(1207-1299)は長野県の生まれで、建長元年(1249)四十三才で中国宋に渡り、帰国後由良(日高郡由良町)に禅寺を開いた。そして中国の金山寺味噌の製法を伝えた。この桶底に溜まった液、上澄みの液が美味であることに着目して醤油が生まれた。

湯浅が醤油発祥の地となったのは、由良に近く、又 山田川水系の良質の水がその製造に適したからであることは勿論であるが、今一つ覚性尼の存在がある。

国師は母(妙智尼)を思う孝心の強い人であった。国師不在中 そのお世話をした人にお生と立子があった。お生は後、国師に依って得度し、覚性尼となった。この人こそ湯浅の出身であり、国師じきじき手をとって調味料製造を伝授した事が、湯浅醤油発祥に大きい影響を与えた様である。

安土桃山時代、今から四〇〇年余前醤油が商品化されたのも湯浅であり、以来徳川御三家の一つの紀州候の手厚い保護によって発展し、湯浅の醤油醸造家は盛事には一〇〇軒近くあったという。

明治以後種々の原因で漸次衰え、今日に至っている。然し七〇〇余年前の醤油は今や世界の調味料となって珍重されている。



醤油  
発祥地  
看板(角  
長)



角長  
本店

湯浅  
駅に見  
られた  
発祥の

地の看板





つい先日 5 月上旬から和歌山県を独りで旅されて龍神温泉でお友達の、もと子さん（マサセッチュ州工科大学大学教授）と待ち合わせ、史跡や温泉と和食三昧をされて 5 月 13 日に帰国（米国に）された吉川晶子さん（医療機関の博士号を持ち研究開発ドクター&コンサルタント）

訪日前に和歌山県を訪ねると聞き、和歌山県経済ミッションで戴いたマップを差し上げたら、グーグルで検索するより、解り易く非常に便利でしたと喜ばれ、醤油発祥の地、湯浅を通過した際、写真に湯浅駅を写して居られました。

其れならと 4 月 22 日の和歌山経済ミッションのサンプルをお見せ致しましたら、角長の醤油に非常興味を持たれ、塗る醤油“醬”や中野 BC 株式会社の純米酒紀伊國屋文左衛門、同じく吟醸紀伊國屋文左衛門を冷酒で試飲と相成りました。又世界で日本料理のなかの“旨味成分”の話に成り、果ては味の素談議となり、アメリカ人にこの様な日本古来の調味料を紹介、市場開発は時間が掛る仕事で、やはりメディア機関紙の利用、援助が不可欠じゃないか？ではそういう機関に繋ぎを付けるにはと・・・其の頃は試飲の酒もほろ酔い、難関な壁にぶち当たった・・・





当夜、試飲のお摘みをビトロ薩摩でお出した山菜料理 左下蕨の煮物、蕨とさつま揚げ、紫蕨と針生姜の酢の物、キンピラ牛蒡（偕敷大葉）寅さん料理。別盛り小鉢に茶巾（椎茸、人参、牛蒡、コンニャク）ビストロ薩摩製造

