

島の宝  
100景

# 江島手作り醤油

江 島 (えのしま)



【場所】長崎県西海市  
江島農産加工センター



島の人口:196人  
島の面積:2.6km<sup>2</sup>  
(平成17年国調)

江島の手作り醤油は、昔から島の各家庭で作っていた醤油を「江島っ娘倶楽部」のおばちゃんたちで商品化したものです。島に伝わる昔ながらの製法を受け継ぎ、添加物は一切使用せず、製造から瓶詰めまで全てが手作業で造られます。上品な琥珀色と自然の味わいが何よりの自慢で、素材の色と味を引き立ててどんな料理にもよく合う江島醤油には、「島で守られてきた伝統の味を残していきたい」という願いが込められています。現在は、高齢化により作り手が減っているため、後継者発掘や島外の人々との交流に向けて、醤油づくり体験のモニターツアーなどの取り組みが行われています。

写真：醤油づくり



問い合わせ先：国土交通省都市・地域整備局離島振興課

〒100-8918 東京都千代田区霞が関 2-1-3

TEL 代表 03-5253-8111(内 33-144) 直通 03-5253-8421