

ひしお さと 醤油蔵が続く「醬の郷」

小豆島 (しょうどしま)



【場所】香川県小豆島町
馬木～苗羽、醬の郷（ひしおのさと）



島の人口: 32,432 人
島の面積: 153.29 km²
(平成 17 年国調)

小豆島の醤油醸造は、海上交通により大豆などの原料入手が容易だったことや良質な塩が島内で生産できたことなどから約 400 年前に始まり、明治時代の最盛期には 400 軒もの醤油蔵が軒を連ねていたといわれます。現在、島内の醸造業者は約 20 を残すのみですが、タンクを用いてコンピュータで管理を行うなど、醸造技術を駆使した醤油を製造する一方、今も昔ながらの杉桶を使い、長期にわたってゆっくりと発酵・熟成させる製法でつくられています。島には往時の繁栄を髣髴させる醬の郷の美しい町並みが残り、醤油蔵には伝統を守りながら醤油を造り続ける人々がいて、素材をおいしく盛り立てる醤油造りの景観が引き継がれています。

写真左：醤油蔵から洞雲山へと続く道。心和む落ち着いた雰囲気

写真右：小豆島醤油の伝統を継承する杉桶のもろみ蔵

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