

かめびし屋

香川県は、小豆島や引田地区のおかげで、何世紀も前から醤油の名産地として知られています。現在は東かがわ市の一部となっている引田地区は、江戸時代（1603-1867年）の最盛期には10軒もの醤油醸造所や酒蔵がありましたが、そのうち1753年創業のかめびし屋のみが現存しています。重厚な灰色の瓦が葺かれた、この醸造所独特の深紅色の壁の周囲からは、醤油の間違えよのない香りが漂っています。

かめびし屋は、醸造の要となる麴の仕込みに昔ながらの「むしろ麴」製法を今でも使い続ける、日本唯一の醤油醸造所です。麴は、蒸した大豆と燻した小麦を混ぜたものにカビ（麴カビ、*Aspergillus sojae*）を加えることで製造しています。このカビが混合物全体に広がり、醤油作りの次の過程となる発酵を促す酵素を作り出します。昔ながらの麴造りは時間と手間がかかるため、ほとんどの醸造所では機械化されています。しかし、かめびし屋では、麴を柔らかい草や稲わらで作ったむしろの上に撒いて3日間寝かせる、伝統的なむしろ麴製法を行っています。この製法により、余分な水分を外に逃がし、麴の温度を均一に保ち、品質を向上させることができます。

準備が整ったところで、麴に塩と水を加えて混ぜ合わせます。この「もろみ」と呼ばれる混合物は、発酵のために大きな木樽に流し込まれます。かめびし屋の木樽には200年以上前のものもあり、約230種類の酵母や微生物が生息している18世紀に建てられた建物内に安置されています。かめびし屋の醤油の独特な風味は、これらの微生物のおかげで出来上がります。発酵が終わった醤油はろ過し、最低でも2年、時には最長で10年まで熟成させます。完成品は、別の歴史的建造物内にあるかめびし屋の店舗で購入することができます。かめびし屋の建物のうち、店舗や発酵棟など18棟が登録有形文化財となっています。

醸造所の敷地内には、香川にアトリエを構えていた彫刻家、流政之（1923-2018年）が設計した一戸建てのゲストルーム「流ワールド」もあります。元は伝統的な和室でしたが、明治時代（1868-1912年）の商家の住居をイメージして改装を行い、玄関はタイル張り、窓は引き戸や障子の代わりにガラス窓となっています。この部屋には、アメリカの建築家で家具デザイナーのジョージ・ナカシマ（1905-1990年）が手掛けた椅子など、流や彼の知人の作品が飾られています。またこの近くには、香川県出身の現代美術家、川島猛（1930-）がリニューアルした19世紀の蔵、「川島ワールド」もあります。