

小豆島醤油：芳香の伝統

小豆島での醤油の生産は、江戸時代後半（1603 年–1867 年）に始まりました。その時期は全国的な塩の過剰供給のせいで、地元の生産者は代替の生活手段を追求することを余儀なくされました。この業界は 20 世紀の変わり目の頃に最大で 400 ヶ所の醤油醸造所が島で操業していたときに、最大の繁栄期を経験しました。このうち約 20 ヶ所は、現在も営業を続けています。醸造所は、間違いなく醤油だとわかる香りが漂う「醤の郷」と呼ばれる地域に集中しています。顧客に直接製品を販売するのに加えて、小さな美術館やカフェを運営している醸造所もあります。施設のガイド付きツアーもご利用いただけます。

小豆島醤油は、「木桶（こが）」と呼ばれる木桶で発酵させますが、その木桶では醤油に独特の味わいを与える微生物が生きています。現在、他のほとんどの工場ではステンレスタンクで醤油を作っていますが、小豆島の醸造所では島に約 1,000 個ある木桶を守り続けています。これは、日本全国で現在も使用されている木桶の約半分であると考えられています。醤油は日本料理に広く使われており、その中には佃煮作りも入っていますが、佃煮とは海苔と魚、または野菜を醤油、砂糖、みりん（甘い料理酒）で煮込んだもののことです。ご飯と一緒によく食べられる人気のある調味料である佃煮は、多くの地元企業が作っており、小豆島で広く入手できます。