

金山寺味噌

米、大豆、大麦を混ぜ合わせたものからできた麹菌で細かく刻んだ野菜を発酵させれば、金山寺味噌ができあがる。この粗い舌触りの味噌は、主に調味料として料理に使われる普通の味噌と違い副菜やご飯のトッピングとして食べられる。

由良町にある興国寺は日本における金山寺味噌の発祥の場所とされている。僧侶の心地覺心（1207-1298）がこの味噌を作り始めたのがここ、興国寺であった。中国から帰国後、覺心はこの寺で住職を務めた。覺心は禅宗を広め、金山寺味噌の製法や竹の横笛の一種である「尺八」など中国で習得した技術やスキルを伝えた。

覺心は日本の醤油の父と評されている。日本の醤油は金山寺味噌の副産物を由来としている。味噌の発酵において、発酵樽の底に汁気が集まる。覺心は、コクがあるこの液体の味わいに感動し、これを抽出しようと決断したと言われている。これにより、ついに醤油作りの道が開かれることになった。

金山寺味噌は今でも由良町ではポピュラーで、多くの家庭では家で手作りしている。町のレストランや宿泊施設で食事の一部として提供されたり、地域の店舗で地元産の醤油と並んで販売されたりしている。