

神戸市長田区大谷町2-6 TEL078-611-1821

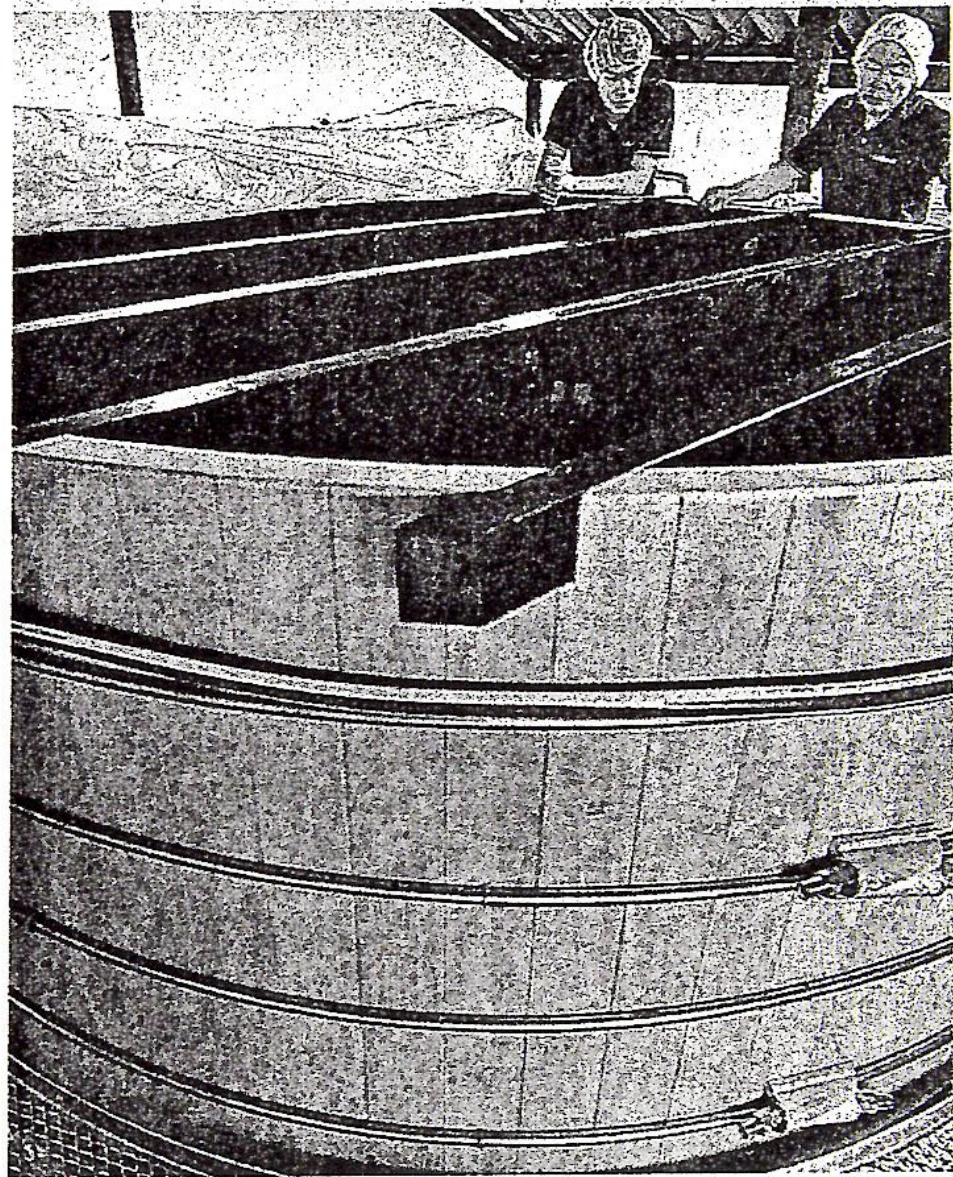
醤油づくり脈々

大桶新設し増産

多可・足立醸造

多可町加美区西脇の醤油しょうゆメーカー「足立醸造」で、木桶で仕込む昔ながらの技法が守られている。明治の創業から1世紀を超えて愛用されている桶にまじって、この夏、増産のため2万鉢の醤油を仕込める桶が新設

された。桶の直径は4尺。関西最大級の大きさという。同社は、原材料に県産で有機栽培された大豆と小麦を使い、桶で1年以上ねかせて仕上げる。大手醤油会社とは違った、地域密着の技法は海外の関心も高く、ドイツへの輸出がはじまった。足立達明社長(61)は「兵庫ならではの醤油にこだわりたい」と話している。



新しく設置された木桶。直径4尺のジャンボサイズだ＝多可町