

兵庫の恵みが生んだ極上の醤油

【国産丸大豆しょうゆ】

◎ 足立醸造

奥播州多可町は、江戸時代に播磨十水に数えられた「松か井の水」が湧く名水の里。明治22年からこの地で醤油づくりをおこなう足立醸造は、豊かな自然を最大限に活かした天然醸造を続けてきました。蔵には100年以上使い込まれた29本の木桶。天然醸造の要となるもろみを貯蔵し、約1年半をかけてまろやかに熟成させるには、酵母

が住み着きやすい木桶が一番なのです。兵庫県産大豆、小麦、赤穂塩を使つてつくる「国産丸大豆しょうゆ」は足立醸造の看板商品。めざしたのは「兵庫県民による、兵庫県民のための地醤油」。木桶の中で蔵の空気を吸い込んでゆっくりと発酵するこの醤油は、奥播州の恵みそのもの。

木桶と職人の五感が育んだ醤油は香り高く、まろやかな味。国産丸大豆しょうゆ300ml 486円(税込)

POINT

天然醸造から生まれる芳醇な味わい。仕込みは、100年以上使い込んだ木桶で!



DATA

足立醸造 直営店
兵庫県多可郡多可町加美区西脇81-1
☎0795-35-0031
営業時間/8:00~18:00 年中無休

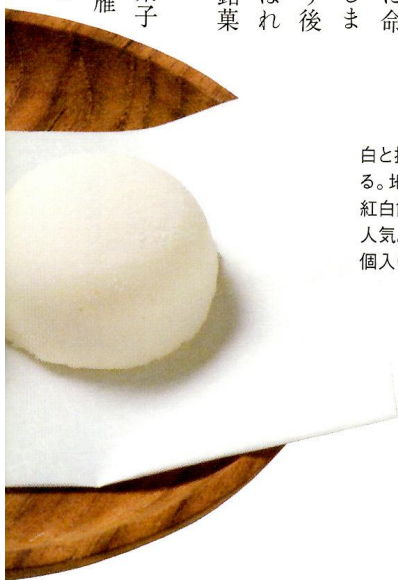
歴史は300年。甘さの秘密は赤穂塩

【しほみ饅頭】

◎ 総本家かん川

餡に赤穂塩を使った菓子の考案者は、なんと『忠臣蔵』の浅野内匠頭。茶会の折に赤穂名産の塩を取り入れた菓子をつくるようにと御用菓子職人に命じてできた「赤穂饅頭」がそのはじまりだったという。赤穂浪士討ち入り後には「義士饅頭」「大石饅頭」と呼ばれて人気を博したというから、播州銘菓としての歴史は古い。

白と抹茶が6:4で入る。地元では慶事の紅白饅頭(要注文)も人気。しほみ饅頭 10個入り 977円



それから約300年。幾人もの菓子職人によって改良が重ねられ、落雁風の皮で程良い塩味の餡を包んだ

1本ずつ丁寧に。伝統のそうめん

【揖保乃糸 上級】

◎ 兵庫県手延素麺協同組合

たつの市や姫路市でのそうめんづくりのシーズンは、毎年10月から翌4月。揖保川の清らかな流れに由来する「揖保乃糸」は、播州地方に古くから伝わる「手延べ製法」。小麦粉に食塩水を加えた麺生地をゆっくり時間をかけて引き延ばし、1本のそうめん仕上げていく丁寧な作り方が特徴です。麺生地は強引に引き延ばすと切れてし

まうため、少し延ばしては熟成させ、また延ばすといった作業を何度も繰り返すのです。こうして幾度も工程を経て、やっと仕上がります。

そうめんの伝統製法を今に受け継ぐのは「手延べ製麺技能士」(厚生労働省認定国家資格)。そうめんの一束ごとに巻かれた帯に刻印された生産者番号は自信と信頼の証といえます。