

ゆざわのまち・ひと・しごと

おらがしごと

有限会社 石孫本店

湯沢の発酵文化を世界へ

みそ・しょうゆの醸造元 有限会社石孫本店（岩崎）が「あきた発酵ツーリズム」の拠点施設としてリニューアルオープンしました。

秋田県では昔より、米が豊富だったことに加え、厳しい冬を乗り切るため食物の貯蔵が求められ、みそ、しょうゆ、酒などの発酵食品造りが盛んに行われてきました。特に湯沢市ではこうじを用いた発酵食文化が根付いており、近年再び注目を集めています。

石孫本店では秋田県の協力のもと、発酵食品の製造施設を整備し、発酵文化を国内外に発信し、誘客を図る「あきた発酵ツーリズム」に取り組んでいます。



▲石孫本店。安政2年（1855年）創業。明治・大正期に建造された蔵を仕込みの場として使い続け、現在5つの蔵が国の有形文化財に登録されている。



発酵の不思議や

手造りの味を伝えたい

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され世界的に評価されたことや、近年見学や問い合わせが増加していることから、販売コーナーなどの整備を考えていました。

そんなとき、国登録有形文化財となっている蔵や、みそ・しょうゆ造りの文化をたくさんの人が見て楽しむことができる施設にしてはどうかというお話があり、伝統的な造り方を守りながら、ただ見るだけではなく体験などもあわせてできればと、リニューアルに踏み切りました。

みそは米と大豆と塩、しょうゆは麦と大豆と塩とともシンプルな材料ですが、発酵という過程を経ると栄養価が高くなり吸収しやすくなります。たくさんの人に来ていただいで、発酵の不思議や、普段何気なく使っているみそやしょうゆが、手をかけこだわって造ればこんなに美味しくなるということを知ってもらいたいと思っています。



代表取締役社長 いしかわ ゆうこ 石川 裕子さん



▲生しょうゆ絞り、せんべい手焼き、みそボール作りなど、みそやしょうゆを使った体験ができる。



リニューアルされた販売コーナー。みそ、しょうゆ、ドレッシングなどの加工品を販売。蔵人が愛用している商標入り帆前掛けを使って作ったバックも。