



金山寺味噌

和歌山県有田郡湯浅町

ちょっと行ってみたい

宋から紀州に伝わり、醤油誕生のきっかけにもなった金山寺味噌。白ごはんに酒の肴にもぴったりの旨みとコクのあるおかず味噌は、蔵付き酵母菌の力も借りて、昔ながらの手作業で丁寧につくられる。

ごはんのお供は数々あれど、湯浅町周辺の和歌山ケンミン熱愛のごはんのお供が、金山寺味噌だ。金山寺味噌は、白うり、丸なす、しょうが、しそといった夏野菜を麴で発酵・熟成させた、おかず味噌。「このあたりの人たちにとっては、なじみのある、なくてはならない味噌ですね」と嘉永4(1873)年創業の金山寺味噌の醸造元「太田久助吟製」の六代目・平野浩司さん。

金山寺味噌は、鎌倉時代、宋へ渡った禅僧・覚心が修行先の径山寺で製法を習得。湯浅町にほど近い由良町の興国寺に伝えた。「古くは、夏野菜を冬に食べるための保存食で、かなり塩辛い味噌だったと聞いています」。そのため塩の浸透圧で野菜から水分が出て、発酵・熟成の過程で茶色い上澄み液ができた。その茶色い液体をペロリとなめてみたら、塩辛いけど熟成されていておいしいではないか。これが、醤油の起源。つまり金山寺味噌は醤油の母。金山寺味噌なくして、醤油の誕生なし、なのだ。覚心以降の金山寺味噌の歴々の作り手は、製法はそのままに、塩辛いばかりでな

ら蔵を閉めると聞き、それはあまりにもつたいないと弟子入りさせてもらいました。ただ、それまで義父の仕事を見たことがなかった平野さん。サラリーマン時代の仕事と比べると、「最初は正直、非効率なことをしているなあと思いましたよ」

たとえば、野菜類は機械ではなく、すべて手で刻む。「うりは食べ応えがあるよう大きめに。なすはそれよりやや小さめにと、先代のこだわりがあってね」。麴づくりも手で攪拌せずとも、攪拌機を使う方法だつてあるのに。もつといえ、酵母菌の棲みついた蔵でなく、滅菌された工場でも金山寺味噌はつくれます。むしろ、空調設備もないうちの古い蔵より失敗もないでしょう。「でも、この蔵で先代から伝えてもらった、昔ながらのひとつひとつの手作業の集大成が、うちの味をつくり出しています。ですから非効率でも、先代の姿勢、技、味をしっかり継承していきます」

湯浅町周辺の人たちは、金山寺味噌の味に「一言ある人が多い。麴を買い求め、好みの味付けで自宅で作る文化も残っているほどだ。太田久助吟製でも一般家庭向けに麴の販売も行う。湯浅町内だけでも金山寺味噌の醸造元は4軒あって、味はさまざまです。うちの金山寺味噌は、甘すぎず塩味もきつちりあって旨みが強いのが特徴でしょうか」「それぞれの個性があるのが金山寺味噌のよき。梅干しでも、はちみつ入りの甘めやうす塩などお好きな味はいろいろですね。嗜好は人それぞれなので、手に取って、お好みの味に出会ってもらえれば」

蔵で2〜3ヶ月の発酵・熟成を終え、艶やかな茶色となった完成した金山寺味噌。白つりや丸なす、しそなど、大きめの具材が顔を見せ味噌のような醤油のようなおいしさを発する。写真下は、今朝麹と野菜を合わせたばかりですという発酵・熟成前の状態。まだ白っぽく浅い色をしています。



「亡き先代から直接学べた期間は1年半でした。でも、今も蔵のそこかしこに「(麴づくりの)3日目より温度をさげよ」など先代が書き残したメモが張られていて、いっしょに味噌づくりをしているような気持ちです」と平野浩司さん。妻の智子さん、先代の奥様・平野加寿代さんとともに伝統の製法を守る。「今後はネット販売などを通じて全国の人に金山寺味噌をもっと知ってほしい」



天保12(1841)年に建てられた蔵には、柱や土壁に酵母菌がびっしりと付いている。この酵母菌が、この蔵でしか醸し出せない味と風味をつくり出す。



金山寺味噌 270g 700円〜
太田久助吟製のHPのオンラインストアで販売中。
<https://ota-kyusuke.stores.jp>



日本料理店「千堂」
和歌山県有田郡湯浅町栖原1363
TEL 0737-22-7454(要予約)



コース料理の一品として提供される「太田久助吟製の金山寺味噌の巻き寿司」。「カリッとしたきゅうりがアクセントになった、金山寺味噌を使った湯浅らしい料理です」と料理長の千川晃矢さん。「千堂」では、昼コース5500円〜、夜コース7700円〜のコース料理を提供(予約制)。*料理の内容は月替わりのため、「太田久助吟製の金山寺味噌の巻き寿司」のご注文は、予約の際にお申し出ください。



湯浅町の伝統野菜「湯浅なす」を丸ごと器にした「湯浅なすの茶碗蒸し」(予約時に要オーダー)。くり抜いたなすを揚げて下味をつけ、小えびとともに具材に。「なすは油と相性がいいので、揚げることコクが増します」。また、金山寺味噌にも使われる湯浅なすはしっかりとした食感が特徴。揚げると存在感を残しながらもやわらかく出汁の旨みも含んで、あますことなく湯浅なすのおいしさが堪能できる。



「すべての料理に、自家源泉の温泉の水を使用しています。この水を使うことで、出汁も非常にまろやかな出汁になります。また、食材はできる限り和歌山県産を使用するのがこだわりです」と千川さん。



千堂では、季節によって、菜の花、あるいはほうれんそうを、和辛子を加えた金山寺味噌で和えた「金山寺味噌和え」も八寸の一品として供する。「おかず味噌としてそのまま食べることが多い金山寺味噌ですが、ひとつあれば料理の幅が広がると思います」(千川さん)
「金山寺味噌は地元では欠かせない味ですが、全国的にみればまだまだ認知度は低いと思います」と平野さん。「味噌汁に使うんですかと観光客の方に訊ねられることも多く、もつと知っていただけのようにアピールしていきたいですね」
白ごはんにほろろん、和歌山の郷土料理の茶粥にも金山寺味噌は欠かせないし、きゅうりや豆腐に添えるだけで、たちまち立派な酒の肴にもなる。こんな味噌が地元周辺にとどまっておくのはもったいない。なんてつたつて、金山寺味噌は醤油の母たる存在。醤油並みに全国区のポジションをめざそうじゃないか。