

○角長外観

○角長内装

○加納さん登場

○仕込み作業の様子

○室に運ばれる室蓋

○室の麴たち

○その寄り

○並べられた室板をチェックする加納さん

○室の麴たち

○角長加納さんインタビュー

91 そして、受け継がれた伝統の味を守り続けている人が、もう一人。

92 ここ湯浅は、醤油発祥の地と言われています。

こちらの加納誠さんは、老舗醤油蔵  
角長の6代目。

創業以来同じ製法で、手作りの醤油を作り続けています。

93 蒸した大豆、煎って砕いた小麦に種麴菌を混ぜ合わせ、室蓋に入れ、手作業で

一枚一枚、麴室へと運び込みます。

室の中で4日間かけて十分に麴菌を繁殖させるのです。

その間も加納さんの厳しい目が、麴の発酵状態を見守っています。

☆ 音生かし  
「4日間、今、麴を作ってきたところです。大分出来上がっています。

冬の方がいいです、寒い時期の方が麴も作り易いし、雑菌も着きにくい。だからいい条件で麴ができる。そして、もう一つは水が澄んでる。次に塩水と混合して仕込み桶に入っていきますから、水が澄んでしまってる、それで良いものになっていく」

<p>○仕込み部屋ロングパンダウ ン</p> <p>○発酵する諸味</p> <p>○压榨作業</p> <p>○染出る生醤油</p> <p>○生醤油</p> <p>○火入れ作業</p> <p>○アク取りをする加納さん</p> <p>○加納さんインタビュー</p> <p>○アク取りをする加納さんと 醤油商品カット</p>	
<p>94 塩水と混合し、仕込み桶に入れられた麴は、諸味<small>もろみ</small>と呼ばれ、ここから一年から一年半ほどかけて、ゆつくりと発酵させます。</p> <p>95 そして、「味」「香り」「色合い」が十分に整ったら、仕込み桶から出し、搾りにかけます。</p> <p>96 絞り出されたこの液が、生揚げ<small>きあげ</small>。</p> <p>つまり生醤油<small>きしょうゆ</small>です。</p> <p>97 最後に火入れを行い、濃縮とアク取りを行えば、口当たりのいい、澄んだ醤油ができあがります。</p> <p>☆ 音生かし</p> <p>「仕上げに関しては杜氏が責任を持つ、そういうことです」</p> <p>98 こうしてまた、ここ和歌山に伝統の味が生み出されます。</p>	