

<p>○有田郡湯浅町ロング</p> <p>○歴史感を漂わせる建造物たち</p> <p>○金山寺醬醸造元 太田久助吟製</p> <p>○金山寺味噌商品カット</p> <p>○作業する太田さん</p> <p>○太田さん話</p> <p>○井戸水にさらした大豆を蒸し器の中になげ入れる</p> <p>○スコップで取り出す</p> <p>○攪拌する</p>	
<p>39 紀伊水道に面した有田郡湯浅町。 <small>ありたぐんゆあさちよう</small></p> <p>40 江戸時代の佇まいを残す町並み。 <small>たなず</small></p> <p>41 この町で、守り続けられている伝統の味があります。</p> <p>それが、金山寺味噌。 <small>きんざんじみそ</small></p> <p>42 古く中国から伝わった、そのまま食べるなめ味噌の一種です。</p> <p>太田庄輔さん<small>おおたしょうすけ</small>も、その伝統の味を受け継ぐ一人。</p> <p>☆ 音生かし 「水と温度が命ですね。150年前からずっとこの井戸一本でやっています。」</p> <p>43 井戸水で良く洗った大豆を蒸し器に入れ、高温で蒸し上げます。</p> <p>44 蒸し上がった大豆、小麦を麴菌<small>こく菌</small>と混ぜ合わせ、手作業でじっくりと攪拌<small>かくはん</small>します。</p> <p>45 その後、麴菌<small>こく菌</small>を混ぜ合わせた蒸した</p>	

○太田さん話

○攪拌する太田さん

○攪拌し続ける太田さん

○自動製麴装置の蓋が閉じられる

○太田久助吟製外觀

↳ 仕込み3日目

○太田さん話

○タライにあける

○調味料

○夏野菜

○揉み込むように攪拌

○金山寺味噌のもと

○樽を運ぶ太田さん

○麴室

○寝かされた樽

○金山寺味噌商品カット

お米を投入し、攪拌すれば、麴作りの準備が整います。

☆ 音生かし

「大豆にはタンパク質がたくさん含まれている。あるいは米には炭水化物が大量に含まれている。それらを分解するための酵素を今作っているんです。それが分解されてアミノ酸などに変わりますのでね。」

それが体に良いわけです。」

46 昼夜を問わず、

攪拌と熟成を繰り返した

仕込み3日目の朝。

☆ 音生かし

「昨日より白くなってるでしょう？」

花が咲いている（麴の発酵が進んでいる）でしょう？」

47 出来上がった麴を大きなタライにあけ、

そこに調味料、そして、金山寺味噌の

具となる夏野菜を加えて、揉み込む

ように、さらにじっくりと

混ぜ合わせます。

48 その後、樽詰めし、麴室で、

およそ40日間発酵させれば、風味豊かな金山寺味噌が出来上がります。