

大分・竹中岩城屋新聞

発行人/ユワキヤしょうゆ(株)

大分市大字竹中3336番地

TEL 097-597-0238

FAX 097-597-0239

E-mail: info@yuwakiya.net

URL http://yuwakiya.net/

源流



上：祖母山1合目の滝 右：3合目にある御社ノ滝



九重連山

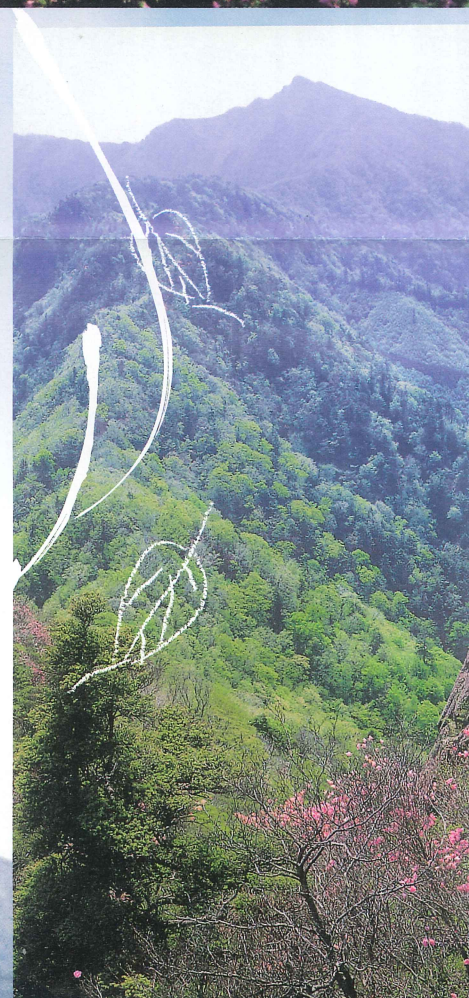
広大な草原、やわらかい緑の山なみが魅力です。



ミヤマキリシマ
九重山に多い。6月に山肌をピンクに染める。

アケボノツツジ

祖母、傾山群の岩尾根を彩る、深山の花。花期は5月。



大野川の水源地

大野川と岩城屋

今から150年前、安政の時代、大分市・竹中は大野川を利用した水運の宿場町でありました。

ユワキヤは安政元年の創業以来、豊かな水が得られ、穀物や製品の輸送に便利な大野川をのぞむこの地で醤油の醸造に励んでまいりました。

大野川は、阿蘇外輪山、九重山、祖母・傾山を源流に、幾多の支流を合わせて別府湾に注ぎ、豊かな水量、水質を誇ります。国土交通省の2002年度水質検査では、九州で一番水質の良い1級河川という結果が出ました。

また、豊かな水量は多くの鮎を育み、「鮎の名川百川」に選ばれています。

写真は中流域、ユワキヤ付近の風景です。

祖母・傾山群

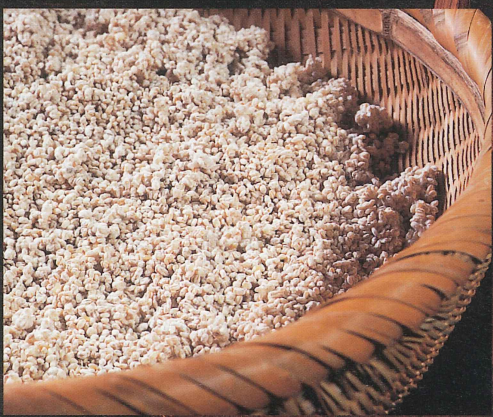
奥深い原生林と荒々しい岩峰をもつ、自然豊かな山群です。



岩城屋の蔵へようこそ



麹とは、米、麦などの穀物や大豆に麹菌を培養し、繁殖させたもので、みそ製造に欠かせないものです。



写真(右)が味噌蔵です。壁も天井も床も板張りですが、樽や壁の板には、この蔵の条件に合った麹や各種の酵母が住みついている、この蔵で作られる味噌の個性を決定しています。これを蔵癖くらぐせといいます。発酵の具合がよく、良いお味噌の香りがしています。

大木樽は80年以上前に作られて、休むことなくユワキヤの味噌を生みつけています。

直径約2メートル、高さも約2メートル、5トンの味噌が仕込めます。厚さ約4センチの厚板で組まれています。

重石には、大人がやっと抱えられるような大きな石をフタの上に並べて使います。

磨きこまれて、なかなかいい艶が出ていると思いませんか。

『……まだ起こさないでください……もうすこし眠りたいのです……』

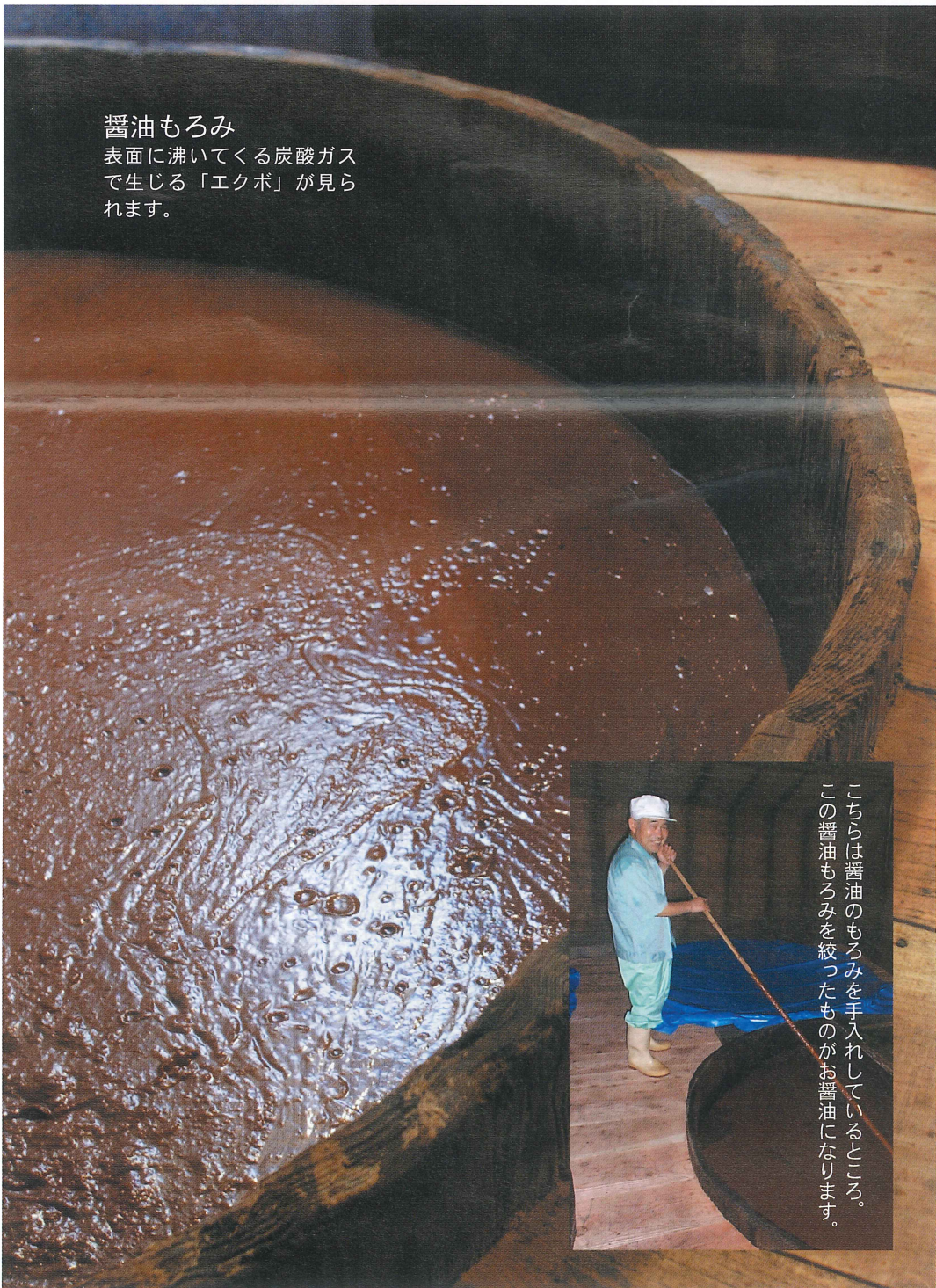
そんなお味噌のヒトリゴトが聞こえてきそうな大木樽です。

味噌屋の話

みそを置いておくと、発酵による熟成が進んで色が濃くなっています。つまり、元気な生きているみそほど、色が変わりやすいということです。

みその褐色の色は、メラノイ

ジンというアミノ酸や糖が結びついた高分子化合物で、糖尿病やがん、高血圧の予防効果があるといわれ、人体には有用なものです。



醤油もろみ

表面に沸いてくる炭酸ガスで生じる「エクボ」が見られます。



こちらは醤油のもろみを手入れしているところ。この醤油もろみを絞ったものがお醤油になります。

醤油屋の話

九州のしょうゆの特徴

しょうゆは全国各地で造られており、みそと同様、地域の個性が表れる食品です。

九州のしょうゆは概して少し甘口で、近年全国的に人気が出ています。

ユワキヤ醤油も、関西や関東、北は北海道までも毎日宅配便でお届けしています。

写真(左)が醤油蔵です。

こちらの大木樽は、醤油もろみの手入れがしやすいように、樽と樽の間に板を張り、足場が組まれています。

香かぐわしい醤油の香りと共に、ぶつつん、ぶつつんと、樽の底から沸いてくるのは、発酵にともないもろみから生じる炭酸ガスです。

●醤油の香りのひみつ……火香ひか

焼く・あぶる・煮る・燻くがす

醤油の美しさの真髄は「火香」と言われています。醤油には、バニラの香りを始め約300種類の香りの成分が含まれており、火を加えることにより料理の美味しさを格別に引き立てる効能があるのです。

福味 (甘口)

本醸造醤油に天然の旨味と甘味を加え秘伝の技術で仕込んだ九州醤油

1.8L 1,100円
1L 650円



本醸造 (辛口)

一切の甘味を加えずに仕込んだ長期熟成もろみ絞り醤油

1.8L 1,100円
1L 650円



麴 郎 —こうじろう—

手づくり味噌用麦麹(塩入)
10kg/予約販売
(説明書付・大豆は別売)
3,000円 (予約製造)



大分地大豆味噌

(麦・大豆)長期熟成
4kg(化粧箱入)
3,000円

※地大豆の生産地域は、作柄等により変動がございます。



太白味噌

(麦・大豆)
4kg赤樽(化粧箱入)
3,000円



合せ味噌

(麦・米・大豆)
4kg赤樽(化粧箱入)
2,360円



手造り赤味噌

(麦・大豆)長期熟成
4kg赤樽(化粧箱入)
2,300円

食卓に大分の味覚をどうぞ。

庶民派郷土料理です