

21世紀に
伝えたい

ちば

の魅力

No.5

全国一の生産を誇る

しようつゆ産地

野田市

城郭と蔵の様式が調和した御用蔵

“世界の調味料”はどこで使われているの？

しょうゆの生産量全国一を誇る千葉県。野田市、銚子市にとっては代表的な産業です。国内のしょうゆメーカー大手5社のうち、県内3社(キッコーマン、ヤマサ、ヒゲタ)で国内市場シェアの4割を超えています。

17世紀、鎖国時代の日本からオランダを経由してしょうゆが初めてヨーロッパに紹介されました。現在、その豊かな味と香りは世界が認める調味料となっています。平成11年の統計では約1万キロリットル、千葉

■しょうゆの輸出先(平成11年)



マリスタジアム約1.4杯分のしょうゆが52の国と地域に輸出されています。このうち約45パーセントが千葉県産です。主な輸出先はアメリカ合衆国(約26%)、中華人民共和国(約12%)、香港(約12%)、タイ(約7%)、オランダ(約

しょうゆはどうやって造るの？

しょうゆの原料は大豆、小麦、食塩です。大豆のタンパク質が「うまみ」を、小麦の炭水化物が「香り」と「甘み」をつくり出します。まず、蒸した大豆と炒って細かくした小麦と「種麴(麹菌)」を混ぜ合わせ、かき混ぜながら3日間培養し「しょうゆ麹」を作ります。これに雑菌の繁殖を抑え、保存がきくように食塩水を加えて仕込みタンクに移したものが「もろみ」。仕込みから約6~8カ月後、もろみは熟成し独特の色や香りがでます。もろみを入れた布は、折り重ねてゆっくりとしょうゆをしほり出し、3~4日間タンクに入れて油などを分離させます。最後に殺菌のため加熱、検査後に容器

に詰めます。こうして時間をかけてできたしょうゆには、胃液の分泌を活発にして消化を助ける働きや、強い殺菌力があります。

仕込む

深さが10m~20mの仕込みタンクの中でもろみがゆっくりと発酵、熟成されます



しほる

しょうゆかすは飼料などに、しょうゆ油は機械油などに再利用されます



詰める

ボトルの凹凸には注ぐ時の泡立ちを防ぎ、持ちやすくする工夫がります

5%)など。また、野田市に本社を置くキッコーマン(株)はアメリカや台湾など海外の5工場で製造するものも含めると、輸出先は約100カ国にものぼります。1970年代にヤキトリ・ブームが起こったアメリカでは、しょうゆを使った肉や魚の「TERIYAKI(照り焼き)」がすっかり定着しています。

野田で発展した理由は？

戦国時代、野田の飯田家が甲斐の武田氏にたまりしょうゆを納めたという伝承があり、その他に記念碑が建てられています。本格的なこいくちしょうゆづくりは、寛文年間(1661~1673)に高梨家と茂木家により始められました。しょうゆづくりが発展した背景には、大豆や小麦が関東平野で豊富に穫れたこと、大消費地の江戸に近いことがありました。さらに原料や製品の運搬に適した江戸川と利根川の水路に恵まれていたことです。既に江戸中期には最大の産地で、1829年(文政12)に幕府御用達になりました。明治元年、野田のしょうゆの生産量は東京の消費量の3割を占めました。



野田の醤油発祥の地碑



かつてしょうゆ樽を積んだ船が行きかた江戸川べり。夕日の美しいところで、冬には遠くに富士山のシルエットを見ることができず

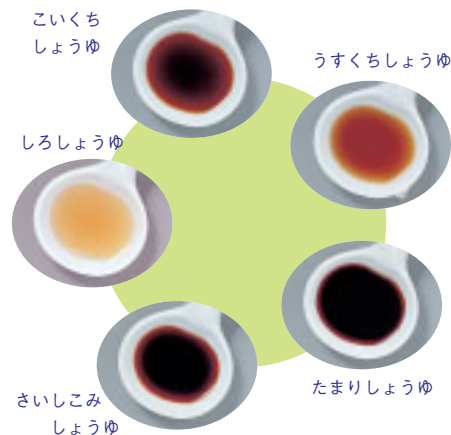
5つのしょうゆの違いは？

しょうゆは日本農林規格(JAS)で5種類に分けられています。さらに品質により特級・上級・標準の等級があります。消費量全体の約80パーセントを占めるこいくちしょうゆは関東で発展してきました。一方兵庫県でつくり始められたうすくちしょうゆは関西料理に欠かせません。とろりとしたコクの

しょうゆは関東で発展してきました。一方兵庫県でつくり始められたうすくちしょうゆは関西料理に欠かせません。とろりとしたコクの

種類	原料・作り方の特徴	使い方
こいくちしょうゆ	大豆と小麦をほぼ同量	つけ、かけ、煮物、合わせ調味料など幅広い
うすくちしょうゆ	大豆、小麦、むし米(甘酒)	料理の素材のもつ色や味わいを生かしたいものに
たまりしょうゆ	大豆、極く少量の小麦	照り焼き、煮物など味を濃厚にしたいものに
さいしこみしょうゆ	こいくちと同じ原料で、仕込みを二度繰り返す(再仕込み)	きしめん、茶わんむしなどを薄くしたいものに
しろしょうゆ	精白した小麦、極く少量の大豆色の濃化を強く抑える	

ある味が特徴のたまりしょうゆは愛知、岐阜、三重で、2倍の時間をかけてつくるさいしこみしょうゆは山陰地方や山口、九州の一部で親しまれているものです。ほんのり色づいたしろしょうゆは主に愛知で生産されています。



「しょうゆの街散策コース」(野田市)

しょうゆの香りが漂い、古いしょうゆ蔵が点在する趣きのある町並みを巡り、その文化や歴史に触れることができます。

① 野田市郷土博物館・市民会館

しょうゆ関係資料の豊富さにおいて全国的に知られている博物館。隣接して、広い庭園のある茂木邸だった市民会館があります。

■博物館開館9時～16時、月曜休館、無料

② 蔵の町並み

キッコマン本社のあったこの周りは、醸造蔵が多く残っています。

③ 野田醤油発祥の地碑

飯田家の工場跡(亀屋蔵)

④ 上河岸

江戸川の水運が盛んだった頃の河岸問屋で、明治

野田醤油醸造之図(市指定文化財/野田市郷土博物館蔵)



25年に建てられました。

野田橋の下手にあります。

⑤ 御用蔵

昭和14年竣工の城郭様式の醸造蔵。江戸時代からの伝統的製法で宮内庁御用達のしょうゆがつくられました。

⑥ 下河岸

上河岸と同様の河岸問屋で、明治4、5年頃の建物(推定)。※④⑤⑥の内部の見学はできません。

⑦ 上花輪歴史館

高梨本家の家屋、庭園、土蔵などがあり、生活用具や醸造用具などの資料を公開しています。■開館は3月～11月の10時～17時(3、10、11月は16時まで) 月、火曜休館 大人500円 小・中・高校生300円

⑧ 中央容器

昔のしょうゆづくりには欠かせなかった樽



野田市駅(900m) ①野田市郷土博物館・市民会館(400m) ②蔵の町並み(500m) ③野田の醤油発祥の地碑(1800m) ④上河岸(500m) ⑤御用蔵(400m) ⑥下河岸(400m) ⑦上花輪歴史館(500m) ⑧中央容器(1100m) ⑨もの知りしょうゆ館(200m) 野田市駅▶所要時間1時間40分(見学時間含まず)

づくりが見学できます。

⑨ もの知りしょうゆ館 ☎0471-23-5136 キッコマンの工場内にあり、しょうゆの製造工程や歴史をビデオやパネルでわかりやすく紹介しています。■入館は予約制、無料(見学所要時間 約60～80分)

★野田市観光協会 ☎0471-23-1085★野田市ホームページ <http://www.city.y.nodachiba.jp/>



もの知りしょうゆ館

清水公園で遊ぼう！



日本のさくらの
名所100選

(3月) コブシ、モクレン、レンギョウ、ツバキ (4月) サクラ、ツツジ、ハナモモ、ポタン、ハナミズキ (5月) セイヨウシャクナゲ、サツキ、フジ (6月) ハーブ類、センダン、ムラサキシキブ、タイ

清水公園

花ごよみ

夏・ハーブ



秋・紅葉



冬・ウメ



野鳥 ムクドリ、ヤマガラ、シジュウカラ、コゲラ、ルリビタキ、キビタキ、モズ、キジバト、ホオジロ、カワラヒワ、ジョウビタキ、メジロ、オナガ、アオジ、ヒヨドリ、ヒバリ、ツグミ、シメ、カワセミ、シラコバトなど



リス 15年ほど前に地元の市民の会が放したニホンリスが園内の「リスの森」に生息しています。近年、ノラ猫や密猟などで減少が心配されていますが、早朝ならばその姿が見られる可能性があります。ルールを守って観察しましょう。

● フィールドアスレチック

スリルたっぷり100ポイントの巨大アスレチック 利用時間／9時～17時(受付15時まで) 入場料／大人820円、中学生670円、小学生570円

● ジャイアントスロープ

50メートルの坂をソリで一気に滑り下りるスリルに挑戦 利用時間／9時～17時(受付16時30分まで) 入場料／20分470円(4歳以上)

● アクアベンチャー

水しぶき上がる世界初の噴水迷路 利用時間／9時～17時(受付16時まで) 入場料／中学生以上620円、4歳以上の子供520円

● ポニー牧場グリーンフィールド

金葉院仁王門 4月下旬にはポタンが美しく境内を飾ります



フィールドアスレチック(水上コース)

動物たちと触れ合う楽しい広場 利用時間／9時～17時(受付16時まで) 入場料／中学生以上420円、3歳以上の子供370円 乗馬は1回400円

※アクアベンチャー以外は雨天の日は休み。そのほかマス釣り場、ハーブガーデン、レストハウスなどがあります。

旧跡 歴史ある清水公園には貴重な建築物があります。1398年(応永5)に開山した金葉院には、県内では珍しい算額(野田市指定文化財)が奉納されています。ほかに旧花野井家住宅(国指定重要文化財)や聚楽館があります。

所在地 ■野田市清水906

☎0471-25-3030

交通 ■東武野田線・清水公園駅下車、徒歩5分

★さくらまつり

4月上旬～中旬(予定)