

## 醤油の香りが漂う港町の“うまくち”

金沢港に隣接し、潮の香りに混じってかすかな醤油の香りが漂う大野は、昔ながらの醸造蔵が建ち並び、なかには蔵を改装したギャラリーや味噌や醤油のおみやげが買える場所に加え、醤油の味比べや予約すれば工場見学ができる蔵もある。

大野醤油は関東とも関西とも違った特徴を持つ。その色合いは濃口と淡口の間といわれる。味はまるやかでコクがあり、さらに甘味（うまみと読む）があるために、「うまくち醤油」とも称される。このような特徴のため、五大産地（江戸の野田・銚子、上方の竜野・小豆島、金沢）のひとつに数えられるようになった。

大野で醤油作りが始まったのは今から400年ほど前のこと。加賀三代藩主前田利常が加賀を治めた元和年間（1615～1624）に、大野の町人直江屋伊兵衛が利常の命を奉じ、醤油の産地で醸造法を学んでから金沢に戻り伝えたといわれている。直江屋伊兵衛が醤油醸造を学んだ場所については諸説あるが、醤油発祥の地・紀州湯浅という説が有力だ。

大野は白山水系の水が豊富に湧くうえ、北前船の寄港地であったことで麦や大豆、能登の塩などの調達も容易だったという利便性や、湿潤な気候が醤油醸造の麹菌の育成に適していたなど、醤油の産地としての好条件を備えている。日本でも屈指の醤油の産地として発展し、現在は36軒の組合加盟の醤油醸造業者がある。

通常、この甘味を出すために砂糖を加えているが、かつては米を使ってまるやかな甘味を出していた（通常、醤油作りに米は使わない）。そんな江戸時代初期の伝統製法に基づいて再現された醤油が、大野醤油醸造協同組合の統一ブランドとして発売され、人気となっている。「大野紫」と名付けられ値段は少々張るが、昔ながらの手間ひまかけた製法と厳選された材料でつくる大野醤油を味わってほしい。

また、大野の名物といえばしょうゆソフトクリーム。甘いものと醤油にミスマッチな感じもするが、食べてみると意外やキャラメルを思わす濃厚な味わいがクセになる。ソフトクリーム以外にプリンやケーキなど醤油の風味を活かしたスイーツも販売されている。



しょうゆソフトクリーム



大野醤油の瓶



蔵を改装したギャラリー

**メモ** 醤油もしょうゆソフトクリームもいつでも購入できる。

**問い合わせ先** 大野醤油醸造協業組合

TEL076-268-1301 <http://www.oonomurasaki.jp/>