

しょうゆが香る 食文化

Fragrant soy sauce cuisine

野田は、その昔、大豆は茨城から、塩は千葉から、小麦は神奈川から船を使って運び入れ、江戸の食文化を支える醤油の街として発展してきました。その歴史を物語るような歴史的建造物や名所なども多く、歩いているとそんな建物にも随所で出会う情緒を感じる街です。

In days gone by, Noda would source soybeans from Ibaraki, salt from Chiba, and wheat from Kanagawa, bringing them in on the waterways in ships. These ingredients were used to produce soy sauce, which became vital in the development of Edo period cuisine. There are many historic buildings and destinations here that let you explore this history. Simply strolling through town, you will encounter these nostalgic sites dotting the landscape.

1 御用蔵 Goyogura G-13 東武野田線(東武アーバンパークライン)「野田市駅」下車

キッコーマン御用蔵 宮内庁に納めるしょうゆの醸造所
Kikkoman brewery for the Imperial Household Agency storehouse
御用蔵醸造所(通称「御用蔵」)は、2011年(平成23年)に野田工場内に移築。移築前の御用蔵は、宮内省(現宮内庁)に納めるしょうゆの専用醸造所として、1939年(昭和14年)に江戸川沿い(千葉県野田市中野台)に建設されました。70年の節目に移築工事を行い、現在も宮内庁に納めるしょうゆを醸造、伝統的なしょうゆ醸造技術や1939年の御用蔵の建設当時の道具や装置を保存・展示しています。(休館中*2020年秋再開予定)
The Imperial Household Agency brewery (commonly referred to as Goyogura) was relocated to the Noda Factory in 2011. Prior to the relocation, Goyogura was a dedicated facility producing solely the soy sauce for the Imperial Household Agency. It was built in 1939 along the Edo River (in Nakanodai, Noda, Chiba). The relocation was carried out after 70 years of production, and the site still produces soy sauce for the Imperial Household Agency even now. The traditional soy sauce brewing techniques tools and techniques from the 1939 Goyogura are stored and on display. (Closed * Scheduled to reopen in autumn 2020)

しょうゆの豆知識 Soy sauce trivia

日本各地で生産されてきたしょうゆは、それぞれの地域の嗜好や醸造の歴史などにより、さまざまな個性を持っています。その種類は、5つに分類されています。

Soy sauce produced throughout Japan has undergone different brewing techniques and histories depending on the preferences of each region, so it is available in many unique forms. Broadly speaking, there are five types.

<p>こいくちしょうゆ 濃口 Koikuchi Shoyu (Rich soy sauce) しょうゆ消費量の約80%を占め、最も一般的に広く使われているのが「こいくちしょうゆ」です。主に関東地方で発達してきました。いろいろな料理に使えます。 The rich type of soy sauce accounts for 80% of soy sauce consumption and is the most widely used. It has largely developed in the Kanto region of Japan. This soy sauce is suited to a wide range of dishes.</p>	<p>万能 All-purpose</p>
<p>うすくちしょうゆ 淡口 Usukuchi Shoyu (Light soy sauce) 色がうすく、料理の素材がもっている色や味を生かす関西料理には欠かせないしょうゆです。煮物やうどんの色をうすく仕上げたいときに使います。 This pale-colored soy sauce brings out the inherent colors and flavors of the ingredients you cook with and is essential to Kansai-style cuisine, with its lighter flavor. Perfect for stewed dishes, udon noodles, and other items requiring a lighter color or broth.</p>	<p>煮物・うどん Stewed dishes and udon noodles</p>
<p>たまりしょうゆ Tamari Shoyu (Tamari soy sauce) トロリとしたコクのある味が特長です。主に中部地方で造られる色の濃いしょうゆです。魚料理(煮魚や照り焼き)、焼き鳥のタレ、佃煮、また寿司や刺身に合う醤油として卓上に適しています。 Features a rich, thick texture and taste. This is a concentrated soy sauce ideal for the dishes generally made in the Chubu region. This makes a good table soy sauce to use with seafood (stewed fish and tenryaki), as a glaze for grilled chicken, for tsukudani dishes preserved in boiled soy sauce, or as a dipping sauce for sushi and sashimi.</p>	<p>煮物・寿司 Stewed dishes and sushi</p>
<p>さいしこみしょうゆ Saishikomi soy sauce (brewers' soy sauce) 「甘露しょうゆ」ともよばれ、色も成分も、特に濃厚なしょうゆです。原料はこいくちしょうゆと同じですが、仕込みの工程で食塩水のかわりに生しょうゆを使用するのが特長で「再仕込み」と呼ばれています。山陰地方、山口県、九州の一部で親しまれています。刺身や冷奴に合います。 Also referred to as the "sweet" soy sauce, this sauce has a very deep and concentrated color and flavor. While its raw ingredients are the same as those used in rich soy sauce, raw soy sauce is used in lieu of saline water. For this reason, this type of soy sauce is also referred to as "brewers' soy sauce". This type of soy sauce is used in the San'in region, Yamaguchi Prefecture, and parts of Kyushu. It also goes well with sashimi and cold tofu.</p>	<p>刺身・冷奴 Sashimi/cold tofu</p>
<p>しろしょうゆ Shiro Shoyu (White soy sauce) うすくちしょうゆより、さらに色のうすいしょうゆで、茶碗むし、きしめん、漬物などに使われます。味は淡白ながら甘味が強く、独特の香りがあります。愛知県が主な生産地です。 This soy sauce has an even paler color than light soy sauce and is used for chawanmushi custard, flat noodles, and pickles. It has a pale white color and strong sweet note, with a unique aroma. Aichi Prefecture is the primary production region.</p>	<p>茶碗むし・漬物 Chawanmushi custard, pickles</p>

しょうゆの出来るまで



*しょうゆ情報センターHPから引用 Soy sauce information excerpted from center web site ▶ <https://www.soy sauce.or.jp/>



Introducing soy sauce facilities in Noda 野田市の醤油関連施設のご紹介

千葉県野田市の醤油は、全国出荷量の37.4%(2018年)を占め、第1位です。
Soy sauce trivia / Chiba soy sauce reached 37.4% of the total of nationwide production in 2018, making it the top national producer.

<p>《醤油メーカー》 Soy sauce company</p> <p>1 キッコーマンもの知りしょうゆ館 Kikkoman Soy Sauce Museum (Monshiro-Shoyu Kan) G-13 醤油ができるまでの工程や歴史を映像やパネルを使って解説。一部醤油をつくる実際の工程を見ることが出来ます。(見学は無料) 休館中*2020年秋リニューアルオープン予定 Currently closed * Scheduled to reopen in fall 2020 after renovations are completed キッコーマン(株) Kikkoman Corporation https://www.kikkoman.co.jp/ 東武野田線(東武アーバンパークライン)「野田市駅」下車</p>	<p>2 キッコーマン国際食文化研究センター Kikkoman Institute for International Food Culture F-13 醤油をはじめ、食に関する情報が集められ、無料で閲覧できます。 10時~12時、13時~17時 土・日・祝休 まめバス・茨急バス「キッコーマン前」下車</p>
<p>3 キノエネ醤油(株) Kinoene Shoyu F-12 https://kinoene.com/ まめバス「上町」・茨急バス「小学校前」下車</p>	<p>窪田味噌醤油(株) Kubota Miso Shoyu H-15 https://kubota-noda.co.jp/ 東武野田線(東武アーバンパークライン)「蓮河駅」下車</p>
<p>4 坂倉味噌醤油(株) (川中島御用醤油) Sakakura Miso Shoyu / Kawanakajima imperial tamari soy sauce F-12</p>	<p>5 公益財団法人 高梨本家上花輪歴史館 高梨氏庭園(国指定名勝) F-13 Takanashi Honke Kamihanawa History Museum and Garden (nationally designated place of scenic beauty) 高梨兵左衛門邸として築かれた江戸時代から昭和初期までの建築物や庭園などを見ることができ、醤油醸造を営む商家の生活や当時の文化を知ることができます。 月曜・火曜、12月第2週~2月及び8月は休館/大人500円 小人(小・中・高校生)300円/旧住居内の見学を含むコースは1,500円(菓子付き・要予約) まめバス「上花輪三町内」・茨急バス「香取社」下車</p>
<p>6 公益財団法人 茂木本家美術館 F-13 Mogi-Honke Museum of Art 第12代茂木七左衛門が収集してきた日本画、洋画など常時60点~70点の美術品を公開しています。(要予約) 10:00~17:00 一般:700円 中学生以下:400円 月曜、火曜(夏季7-8月 冬季12-1月 休館) まめバス「キッコーマン前」・茨急バス「院武徳前」下車</p>	<p>7 市民会館(国登録文化財) F-13 Shimin Kaikan (registered cultural property) 醤油醸造家、茂木佐平治郎として大正末期に建てられました。昭和31年(1956年)に市に寄付され、部屋の貸出しも行っていきます。 火曜、年末年始 まめバス・茨急バス「仲町」下車</p>
<p>8 興風会館(国登録文化財) F-13 Kofu Kaikan (registered cultural property) 昭和4年(1929年)に竣工し、建築様式はロマネスクを加味した近世復興式で、大・小講堂、地下ギャラリー、集会所などを備えています。月曜、第2木曜、祝日、年末年始 まめバス・茨急バス「キッコーマン前」下車</p>	<p>9 旧野田商誘銀行(現千秋社) F-13 Former Noda Commerce Bank (now Sonshusha) 野田商誘銀行の名称は、創立委員のほとんどが醤油醸造家であり、醤油の語呂にちなんで「商誘」と名づけられたものです。建物は、大正15年に完成しました。(9:00~17:00) まめバス・茨急バス「キッコーマン前」下車</p>
<p>7 野田市郷土博物館 F-13 Noda Folk Museum 醤油関係資料、郷土に関する歴史資料や民俗資料などを常設展示しているほか、年4回企画展・特別展を開催しています。 9:00~17:00 火曜、年末年始 まめバス・茨急バス「仲町」下車</p>	<p>10 野田市郷土博物館 F-13 Noda Folk Museum 醤油関係資料、郷土に関する歴史資料や民俗資料などを常設展示しているほか、年4回企画展・特別展を開催しています。 9:00~17:00 火曜、年末年始 まめバス・茨急バス「仲町」下車</p>