

# ●● 若手の会 第22回例会 ●●

## 奈良としょうゆ

第22回例会が3月2日(金)19時から東京都中央区の奈良まほろば館で開かれた。奈良県醤油工業協同組合代表理事の大方豊ニシキ醤油株式会社社長(斑鳩町)が奈良県の醤油の歴史や現状などについて講演した。会員ら約40人が参加した。

同組合は醤油の原型で奈良時代の人たちが食していたと言われる「ひしお」について様々な古文書や記録を参考に、奈良県の食文化を研究する「なら食」研究会と奈良県工業技術センターが協力し「古代ひしお」を再現した。「古代ひしお」は、肉や魚、野菜、穀物などを塩漬けにして発酵させた食品。味噌や醤油とひと味違い独特の香りとうまみが様々な料理に合う。



「古代ひしお」について講演する大方豊代表

奈良県内の醤油会社は年々減少の一途で現在、組合員数は全19社。

大方代表は「我々は奈良時代の人たちと同じ味を共有している。歴史ある奈良の醤油を未来に残したい」と話した。

講演後、参加者は明日香村の徳星醤油醸造場の吉田伸昭さんを変えて交流会を開催。奈良の醤油を使った様々な料理に舌鼓を打った。



奈良の醤油を使った料理を食べながら交流する会員ら