

江島は美しい島だ。島には表情の異なる浜がいくつもあり、ちよっと路地に入れば古い石垣や巨大なアコウの木が過去から続く長い時の流れを感じさせる。島で耳にするのは波の音、風の音、鳥の声。出会う人たちは皆、自然とともに生きてきた強さを秘めながらも、穏やかな顔で微笑んでくれる。

港から歩いてすぐの場所にある醤油の加工所を訪ねた。出迎えてくれた田中サワさんは「江島では昔から醤油は各家庭で作っていました。私が小さい頃は、一家に一つの瓶があったんですよ」と教えてくれた。しかし時代とともに自家製の醤油は作られなくなり、島からその姿を消そうとしていた。「そこで今から二十六年前に、島おこしの一環として、島の女性たちが力を合わせて復活することにしたんですよ」。このとき見事に復活を遂げたものの、その後は高齢化が進み、今ではサワさんと息子の実さんの二人で島伝統の醤油を守っている。

醤油造りは梅雨明けから始まる。麦の素蒸し、大豆の釜炊き、麹つけ、大瓶への仕込み…と作業はすべて手作業で進められる。「大変なのは暑い時期に蒸した麦を天日に干す作業です。でもこれをしなくちゃ、美味しい醤油になりません。大瓶に仕込んだ後は、攪拌作業が待っています。私たちは小さい頃から「百日百回」と言われて、子どもながらに「嫌だなあ」と思いながら、毎日百回ずつ専用の棒で瓶の中をかき混ぜたものです」と

サワさんは笑う。

江島醤油の原料は大麦、大豆、塩、水のみ。添加物は一切使用せず、昔ながらの製法で丁寧に作るため、大量生産はできない。それでもサワさんは「楽しみにしてくれる人がいますから」と、今も醬

油づくりを続けている。

江島醤油は、一般的な薄口醤油よりも透き通っていて、きれいな琥珀色をしている。「最初は塩辛く感じますが、二、三カ月すると、だんだん味がまろやかになります。島の漁師さんは「刺身は江島醤油に限る」と言いますし、おすましや煮物は、この醤油でないといけません」と言いながら、サワさんが「おにしめ」を持ってきてくれた。美しい色合いながら、意外にもしつかりとした味わいで、箸が止まらない美味しさ。「厚揚げも自家製なんです。昆布の中に豆腐を入れるのも江島流です」とのこと。
約十カ月をかけて作る江島醤油は、その味の良さと数量の少なさから「幻の醤油」とも呼ばれている。



たった二人で守る島の味

江島

江島



西海市、崎戸本島から西に約20kmの場所に位置する島。南北朝時代、北条氏の残党がこの島に隠れ住み、再起を願い、鎌倉の江ノ島にちなんで名付けたといわれている。島の生活は漁業が中心。周田2.7km、人口約90人の小さな島。

江島農産物加工センター
西海市崎戸町江島5-1
TEL.0959-36-2163
江島醤油 検索



江島醤油

