

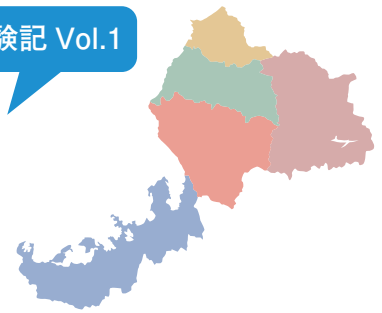


福井商工会議所  
地域事業課 水野 洋人

## 福井の魅力を体験、再発見

# ふくのね

体験記 Vol.1



2023年春に訪れる北陸新幹線開業に向けて、県内の魅力的な体験スポットを発掘! 「食を味わう」「モノを作る」など、“福井ならではの体験”を紹介する「ふくのね」を作りました。福井の魅力探しに出かけよう!

## 見て、触れて、味わう。奥深い醤油の世界! 「マイ醤油搾り」を体験



岩尾さんはとても丁寧に  
教えてくれる



明治7年創業の老舗醤油店「岩尾醤油醸造元」では、醤油蔵の見学と醤油搾り体験が行えるということでした。JR福井駅から車で30分程でお店に到着。“岩”の文字の暖簾がお店の目印、歴史を感じる良い雰囲気の店構えです。蔵に入ると芳ばしい醤油の香りが広がります。さあ、体験スタートです。7代目となる店主 <sup>いわおひでのぶ</sup> 岩尾英信さんから最初に醤油の種類や製法などについて解説を受けました。

醤油の主な原材料は「大豆」「食塩」「小麦」の三種類。大豆と小麦から「麴」を作り、「麴」と「食塩水」を樽に仕込んで、「諸味」とし、そこから6ヵ月以上寝かせて醤油となります。その後、蔵を見学、諸味の入った杉樽がいくつも並んでいる様は圧巻です。実際に諸味を混ぜる <sup>かいい</sup> 搾り入れも体験、かなりの力が必要です。毎日続けるのが理想だそうで、大変な作業だと実感しました。見学を終え、いよいよ諸味を搾って醤油とする作業に移ります。



発酵した諸味からプチプチ音が聞こえる



諸味を搾って



完成!

専用の搾り機を手で押して醤油を出していきます。これも、力のいる作業です。かなりの時間押したつもりですが、出来上がった醤油の量はほんのわずか。出来上がった醤油をボトルに入れてオリジナルラベルを手描きで作成。製造者の欄には自分の名前を記入し、世界で一つの自分の醤油が完成です。搾りたての醤油は旨みも抜群で、良いお土産ができました。食育の観点で親子参加もお勧めです。ぜひ皆さんもご参加ください。

### ■ 今回のプログラム & 店舗情報

**岩尾醤油醸造元** TEL.0776-86-1720 (担当: 岩尾さん)

不在の場合はメール info@iwao-shoyu.com

明治から続く老舗醤油蔵。杉樽で天然醸造のもろみを仕込んだ醤油が絶品。

- 日程 / 随時開催 10:00 ~ 17:00 の間で約1時間
- 会場 / 福井市糸崎1-3
- 持ち物 / エプロン
- 料金 / 1,500円 (税込、事前振込) ※ 150ml の醤油お土産付
- 最少催行 / 2名
- 参加条件 / 6歳未満は保護者同伴
- 予約 / 要4日前の17:00まで ※キャンセル規定あり

ふくのね WEB でもっと便利に、楽しく。

福井旅 ふくのね

検索



<https://www.fuku-none.com/>

当日の様子の動画はこちら↑