



杉の木桶で仕込む
名水木桶醤油

養老の名水「菊水泉」の水と、昔ながらの杉桶を使用した名水木桶醤油の仕込みを行いました。このプロジェクトは、課題研究の一環として食品化学班の4名が取り組んでいます。菊水泉の水を自分たちで30リットル運搬し、麴は全てを手作業にこだわった麴蓋製法のものを15kg使用。食塩は少し控えめにし、まろやかな味になるよう調整しました。また、木桶で仕込むことにより昔ながらの風味を出すことができ、さらに桶自体に菌が住み着くことで醤油の発酵を助けてくれます。

これから生徒が毎日手入れをして熟成させ、順調に行けば今年の大養祭頃にはお披露目できる予定です。伝統の製法と味を受け継ぐ大養醤油に負けないような醤油になるよう愛情を込めて作っていきます。



麴蓋で仕込んだ麴を仕込む