

名水”菊水泉”と 杉桶で仕込んだ醤油が完成！



養老町役場でお披露目してきました！

養老の滝のすぐそばには、日本の名水百選に選ばれた「菊水泉」という湧き水があります。昨年の5月に、食品化学専攻班の生徒がその湧き水を学校まで運び、特注した杉桶に醤油を仕込みました。1年間じっくり熟成させ、ついに醤油が完成しました。先輩が仕込んだ醤油を後輩達が受け継ぎ、今年5月に手絞りで压榨、1本ずつ丁寧に瓶詰めをして完成させました。

養老町役場で町長さんや議員の皆様披露したところ大変好評でした。養老町は2年後に改元1300年祭という大きなイベントを控えているということで私達大垣養老高校生も、この名水杉桶醤油で大いに盛り上げたいと思います。

