

有家蔵めぐり

YONNOKURA

# 四之蔵

四之蔵「ヤマコメ醸造」

天下一品。

職人のこだわりが生み出したあごだし。

一歩足を踏み入れると、ひんやりとした空気と醸造特有の香りが漂う古い蔵です。自然豊かな風土で作られた、おふくろの味がする懐かしい故郷の醤油・味噌を三代に渡りお届けしています。

三代目主人が試行錯誤を重ね作り出した「あごだし」は、保存料を使用せず全て手作り。あご(飛び魚)を炭火で焼き、二気に乾燥させ旨みを閉じこめます。焼きあご本来の風味を活かした上品な味わいです。

石をノミで削り、隙間がでないように組み合わせ、美しく積み上げる「切り込みはき」で造られた石垣、桜の木を使用した大黒柱、職人の技が冴える欄間、丸木を贅沢に一本使用した縁側、茶室…。贅を尽くした日本家屋もご自由に見学できます。匠の技をのっくりとご堪能下さい。

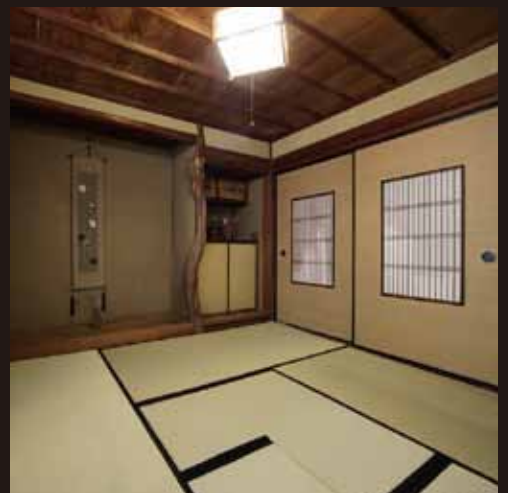


有家蔵めぐり

YONNOKURA

# 四之蔵

## 贅を尽くした日本家屋



古木が織りなす風景は、一朝一夕には成しえません。中でも2月になると目を奪われるほど見事な梅が、可憐な花をつけ優雅な姿を見せます。早春のひとつときをお楽しみ下さい。

職人の技が光る切り込みはぎ石垣は、美観に優れています。一つひとつの積み石は、大きさや形が整えられ、美しく積まれています。

昭和15年に作った茶室では、今でも茶会を開いています。狭い空間の中で、主人とお客が相対する濃密な時間が生まれます。庭を眺めながら縁に腰をおろし一服してはいかがでしょうか。



醤油の美味しい「味」を主として作り出すのが大豆たんばく質・醤油の良い「香り」を主として作り出すのが小麦の炭水化物の役割。小麦や大豆を煎る煉瓦づくりの機械は今でもしっかりと現役です。



醤油作りに使用する塩は、飽和塩水にするため、完全に溶けるように1ヶ月間濾過します。機械化が進む中、手間と時間を惜まず手作りにこだわります。



ヤマコメ自慢のあごだしの入った贅沢な味噌。ダシをとる必要がなく、これ1本で美味しいみそ汁が完成します。



今から約15年前、3代目主人が作り上げたあごだし。あごを炭火で焼き、旨みを閉じこめます。飛魚は他の魚に比べ脂肪分が少なく、あっさりとした上品なダシが生まれます。



調理する素材の味を活かすため、あっさりとした味わいに仕上げました。しそ風味の和風ドレッシングは、飽きのこない美味しさです。



大量生産にはない風味や香りを持つ独自の味噌・醤油を作り続けています。恵まれた自然と伝統に育てられた伝統の逸品。