

環境教育「まず、今できることから」

歴史に学ぶ

発行所：地域環境活性化協議会
 編集者：代表幹事 高橋賢一
 連絡先：市民活動支援センター
 尾張旭市栄川町三丁目5番地7
 (栄川福祉センター内)
 TEL0561-51-2878

日本の心、
日本の味
醤油の心、
日本の味
湯浅町の
匠の技と文化を
今に伝える
町並み

醤油を原料や商品が積み
下ろされた内港石積場
に建ち並ぶ醤油蔵など、特
別な景観を形成している。



湯浅醤油の歴史
 世界の調味料醤油は十三世
 紀の初めに長洲山奥園寺
 の法燈国師が中国より伝え
 た。径山寺味噌より此の湯浅
 で生まれ、調味料である。
 当時の交通往来の不便さの
 中で自家用醤油の域を
 出なかつたが、約400年前
 の安土桃山時代に商売とし
 て並行されたのも此の湯浅
 の醤油屋であった。以来、
 徳川御三家・紀州侯の手厚
 い保護があり文化文政時代
 には千石の湯浅に92軒の
 醤油屋を数え、その名を聞か
 れている。
 その間、関東の銚子と初の
 大仙日本各地にその勢力を
 大へて来た。



桐原家
 明治7年建築の醤油蔵造りの
 主屋は、全体的な構造から和部意
 匠に至るまで湯浅特有の様子を
 呈示しており、代表的な町家建築
 として位置づけられている。

▲ 切子格子



せいらーニエジウム
 町並み全体を民俗資料館に見立て、湯浅にゆかり
 のある詩歌や古道具とせいらーニエジウムを
 調音のうた(と)を使って展示している。



▲ 職人蔵 角長合



手作行灯 翅資料館
 町指定文化財である醤油醸造用具が
 展示されている。
 天保十二年創業(株)角長

