安藤醸造的醬油製法

01 事前準備

醬油會在冬天這個較寒冷且細菌較少的季節開始準備釀製。將準備的大豆全部蒸過，之後在與炒過的小麥混合。

02 製作麴

在混合過的黃豆和小麥之中加入麴菌，之後放在屋內 3 天來製作麴。為了不要讓溫度升得太高，會攪拌裡面的麴。

麴指的是透過穀物使麴菌繁殖後的東西。
因為含有很多酵素，所以有助於其他食材的發酵。

03 開始釀造

等麴完成之後，將它與鹽水混合後放入水槽中。而上述的液體被稱為「諸味」。

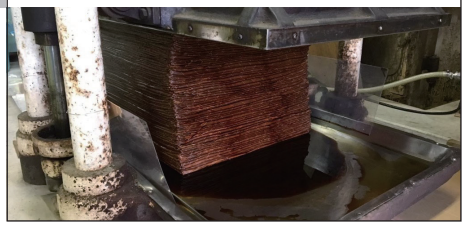
04 發酵、熟成

杜氏 * 會用其純熟的技巧來每天管理諸味的發酵，會花上 1 ～ 2 年的時間讓諸味熟成。

* 杜氏：指專門負責釀造日本酒的職人集團。

05 壓榨

透過布來吸收諸味，之後壓榨。這時候壓榨出來的清澈的醬油被稱為生醬油。成品的醬油是之後再經過加熱殺菌後裝入瓶中。



推薦的醬油料理！「涼拌豆腐」

01 將嫩豆腐切成適當的大小。

02 在上面放上切過的蔥、柴魚片和辣椒。

03 最後在淋上醬油就完成了。

關於安藤醸造

安藤醸造是於西元 1853 年在秋田縣角館創業的味噌和醬油的醸造廠。在角館這裡，分為許多武家屋敷林立的內町和聚集眾多商人的外町，而安藤醸造就在外町。「無添加，天然醸造。」是安藤醸造的堅持。不是透過機器，而是由職人靠著多年的經驗培養出來的眼睛、鼻子和舌頭來管理醸造品質。醬油或是味噌只透過天然的力量來醸造的話，到完成所需的發酵時間平均要 1 年以上，長則需要 2 年以上。用愛情與細心來製作具有傳統風味的安藤醸造的味道，請務必前來體驗看看。

01 事前準備

會根據要製作的味噌種類，而決定原料的黃豆要蒸還是要煮。

02 製作麴

以盛產米而聞名的秋田，普遍來說在這裡會使用米來製作味噌。在原料的稻米中加入麴菌，用來製作米麴。

03 開始釀造

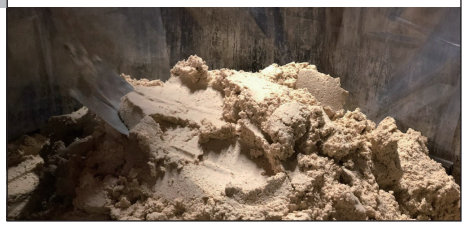
將完成之後的米麴與黃豆和鹽混合，再裝進熟成用的桶子中。這個步驟會由職人親手完成。

04 發酵、熟成

填裝完的味噌之後就會靠自然的濕度，花費 1 ～ 2 年的時間慢慢熟成。

05 攪拌和翻面

會在夏季的時候進行味噌的攪拌和翻面。即使在一樣的桶中還是會有溫度差，所以需要調整。完成後的味噌，會由人工來進行裝袋作業。



推薦的味噌料理！「味噌湯」

01 在鍋中放入水和柴魚片，靜置一晚。

02 等到隔天，將豆腐和切片的洋蔥加入鍋中一起煮。

03 熄火之後再將味噌攪拌至湯中就完成了。

傳統倉庫的必看點① 紅磚倉庫

安藤釀造的紅磚倉庫是東北地區最古老的由紅磚堆砌而成的倉庫。原本雖是木造倉庫，但在西元 1882 年的大火災之後全部燒毀，之後於西元 1891 年重建。這個地區密集了許多的木造房屋，因此一發生火災便很容易蔓延開來。所以在木造的倉庫外側又用當時罕見的紅磚將建築物圍起來，這個重建過後的倉庫就是現在的紅磚倉庫。而現在的外觀與當時完全一樣。

傳統倉庫的必看點② 在傳統倉庫舉辦婚禮

在紅磚倉庫中的藏座敷，會用來舉辦安藤家的冠婚喪祭，當然也舉辦過婚禮。由於當家是安藤的本家，所以包含親族的婚禮在內，以往曾經有過一年之內就在這個藏座敷內舉行過 10 場的紀錄。