



ごようしょうゆじょうぞうじょ

### おいしさの伝統を守ってきたキッコーマンの御用蔵

キッコーマンは、御用蔵において伝統的な製法でしょうゆの醸造を行っています。原料には厳選した国産の大豆、小麦、食塩を用い、自然の気候のなかで、杉の木桶を使って一年をかけてもろみをじっくりと発酵・熟成させています。

江戸時代から続くキッコーマンのしょうゆ醸造技術は、御用蔵によって守られてきました。第二次世界大戦下、物資不足のために政府による戦時の品質規格が定められるなか、御用蔵では皇室御用達として丸大豆を用いたしょうゆづくりを続けることができました。

キッコーマンは、伝統的なしょうゆ醸造技術を途切れさせることなく継承し、現代のしょうゆづくりに受け継いでいます。



### 御用蔵醤油販売のご案内



### 亀甲萬御用蔵醤油

(250mlびん)

「御用蔵」で醸造されたしょうゆです。まろやかな味、深い香りをご家庭で心ゆくまでご賞味ください。

数量限定

もの知りしょうゆ館売店にて販売しています。

### 御用蔵の見学について

蔵内は自由見学となります。

開館時間…9:00～11:30 13:30～15:30  
(入場は閉館30分前まで)

休館日…もの知りしょうゆ館休館日  
(詳しくはお問い合わせください)

お問い合わせ・ご予約は **04-7123-5136**

※もの知りしょうゆ館のご見学予約も承ります。

### 御用蔵・もの知りしょうゆ館に行くには

〒278-0037  
千葉県野田市野田110 キッコーマン食品株式会社野田工場内

### 交通のご案内

#### 電車

東武野田線「野田市駅」より  
徒歩約3分

#### 自動車

常磐自動車道  
「流山インターチェンジ」より  
野田方面へ約25分(約9キロ)  
「柏インターチェンジ」より  
国道16号を春日部・岩槻方面へ  
約25分(約8キロ)



※駐車台数に限りがありますので、ご来場の際は、公共交通機関をご利用いただきますようお願いいたします。

<http://www.kikkoman.co.jp/enjoys/factory/goyougura.html>



# 御用蔵



## 御用蔵醤油醸造所

### 宮内庁にお納めするしょうゆの醸造所

この御用蔵醤油醸造所(通称「御用蔵」)は、2011年(平成23年)に野田工場内に移築されたものです。

移築前の御用蔵は、宮内省(現宮内庁)にお納めするしょうゆの専用醸造所として、1939年(昭和14年)に江戸川沿い(千葉県野田市中野台)に建設されました。老朽化で大規模な補修工事が必要となり、70年の節目に移築工事を行いました。移築にあたり、しょうゆを仕込む木桶、屋根の小屋組み、屋根瓦、石垣、門などは移築前のものを使用し、原形に近い形で再現しています。

御用蔵では、現在も宮内庁にお納めするしょうゆを醸造しています。また、伝統的なしょうゆ醸造技術や1939年の御用蔵の建設当時の道具や装置を保存・展示しています。



展示 1 原料を処理する 1階

# 原料処理

げんりょうしり



大豆を蒸し、小麦を炒る工程で使っていた装置です。

- ①【蒸煮缶(じょうしゃかん)】大豆に水分を吸させたあと、加圧蒸気で蒸す釜
- ②【撰分機(せんぶんぎ)】小麦を入れ、わらなどの不純物を選び分ける装置
- ③【麦炒機(ばくせんぎ)】麦を連続的に炒る装置
- ④【動力モーター】装置を動かすための動力源

展示 2 原料を合わせる 1階

# 粉合わせ

こなあわせ

蒸した大豆と炒って砕いた小麦に麴菌(種麴)を加えて、人の力で混ぜ合わせていました。

【麴蓋(こうじぶた)】

粉合わせをした原料を盛り込む木製の箱



展示 3 歴史をひもとく 1階

# 御用蔵の歴史

ごようぐらのれきし



宮内省(現宮内庁)御用を拝命した1908年(明治41年)から2011年(平成23年)の移築まで、御用蔵の歴史を振り返ります。

展示 4 しょうゆ麴をつくる 2階

# 麴室

こうじむろ



粉合わせをした原料を平らに盛り込んだ麴蓋を積み、窓の開け閉めや火鉢で温度と湿度の調整をしながら、3日かけてしょうゆ麴をつくっていました。天井は換気のための開閉が可能な造りで、上は天守閣になっています。

展示 5 もろみを仕込む 2階

# 仕込室

しこみしつ



しょうゆ麴に食塩水をまぜたものを「もろみ」と呼びます。御用蔵では、杉の木桶にもろみを入れ、自然の気候のなかで1年をかけて発酵・熟成させています。

展示 6 もろみを発酵・熟成させる 1階

# 仕込桶

しこみおけ



「展示5 仕込室」(2階)の桶の側面を展示しています。仕込桶は直径2メートル、深さ1.7メートルの大きさの木桶です。

展示 7 しょうゆを仕上げる 1階

# 圧搾・火入れ・詰め

あつさく・ひいれ・つめ

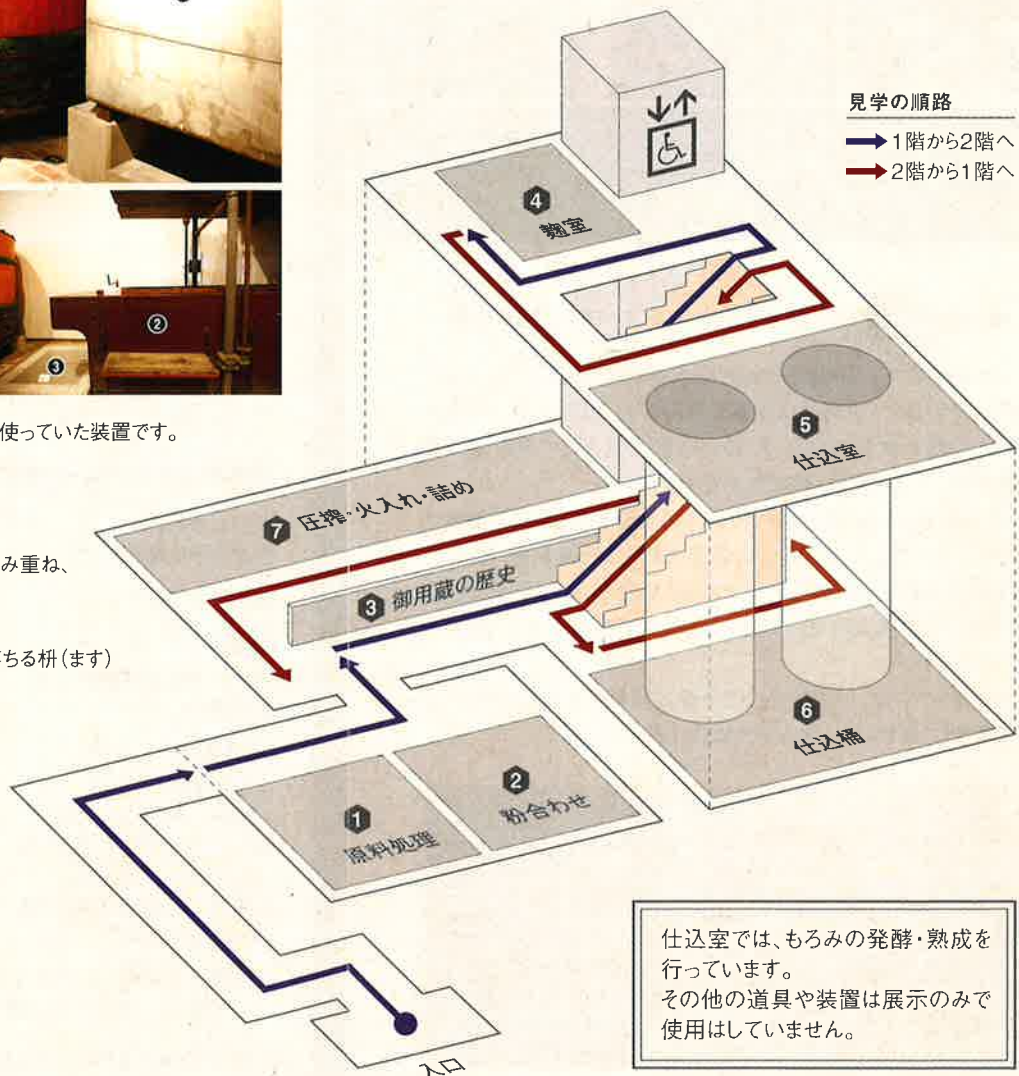


もろみを搾って、しょうゆを仕上げる工程で使っていた装置です。

- ①【蓄力機(ちくりよき)】圧搾機の水圧を上げる装置
- ②【圧搾機(あつさき)】熟成したもろみを濾布(ろふ)に包んで積み重ね、上から圧力をかけて搾る装置
- ③【亀口(かめぐち)】圧搾機から搾り出されたしょうゆが流れ落ちる枡(ます)
- ④【清澄桶(せいちょうおけ)】しょうゆの油や沈澱物を分離する桶
- ⑤【火入れ桶(ひいれおけ)】生(なま)しょうゆを加熱・殺菌し、色や風味を整える桶
- ⑥【計量器】しょうゆの計量に用いる装置

## 伝統のしょうゆづくりを体感できる御用蔵

- 【道具】1939年(昭和14年)ごろに使われていた道具や装置を展示
- 【映像】「原料処理」「粉合わせ」「仕込室」「圧搾」では、伝統的作業を映像で再現
- 【音】「原料処理」「粉合わせ」では、装置の駆動音や粉合わせの音を再現
- 【工夫】「麴室」では、代表的な麴蓋の積み方を再現
- 【空間】「天守閣」の屋根の小屋組みを再現
- 【大きさ】もろみを熟成中の「仕込桶」の側面を展示し、木桶の大きさを体感



仕込室では、もろみの発酵・熟成を行っています。その他の道具や装置は展示のみで使用はしていません。