

# 八丁味噌

伝統の味

岡崎から西へ八丁(約870m)の距離にある岡崎市八帖町(旧八町村)で、江戸時代より、旧東海道を挟んで向かい合った2軒の老舗「カクキュー」と「まるや八丁味噌」が伝統製法で作っている豆みそとは…。

## こだわりの天然醸造

江戸時代から続く伝統製法を守り抜き、大豆と塩と水のみを使用した味噌。

いまでも石積み職人が土壁の蔵の中で、6尺の杉の桶を使い、3トンもの石を人の手で積み上げる。そして、二夏二冬以上じっくり寝かせることで大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと少々の酸味、渋み、苦みを逃さない、硬い味噌、昔と変わらない伝統の味が出来上がる。

この間、人の手が入ることはない。自然に任せることこそが伝統。



岡崎市八帖町(旧八町村)は旧東海道と矢作川の交わる水陸交通の要所で、大豆や塩を入手しやすく、矢作川の良質な伏流水も味噌作りに適した立地だった。また、矢作川、乙川などの川が入り組んだ湿気の強い地域に合わせて、水分を減らして保存性を高めた結果、八丁味噌特有の味や香りが生まれた。

## 八丁味噌を育む気候

## 江戸時代から続く八丁味噌の歴史

徳川家康公誕生の岡崎城から西へ八丁(約870m)の距離にある八丁村で2軒の味噌蔵が味噌を醸造。八町村で造られた味噌のため、「八丁の味噌」から「八丁味噌」と呼ばれ、商標に使用する。

その名は東海道を往来する大名行列や伊勢参りの人々に広がり、「三河美やげ」にも描かれた。その後、岡崎藩御用達として2社が名を連ね、現在に至る。

八丁味噌を使った食べ物がいっぱい！  
今すぐ食べに行こう！

