



Food #15  
発酵食品



醗酵

area あきる野

普段の食卓でお馴染みの発酵食が注目を浴びています。あきる野には老舗蔵元があり、伝統的な製法を守り続けています。醤油と日本酒、日本の代表的な発酵食品をめぐる旅に。



# 醸す旅

あきる野  
蔵元をめぐる

清流秋川など自然環境に恵まれたあきる野では、古くから発酵文化が育まれています。風土に根付いた伝統の逸品をご自宅でぜひ。

## 近藤醸造

「キッコーゴ」の屋号で知られる、都内唯一の醤油工場。明治41年(1908)の創業以来、代々伝わる木桶も使って醤油を醸造しています。直売所では醤油ジェラートも人気。工場見学は要予約。

☎042-595-1212 〬あきる野市山田733-1  
〇9:00~17:00(1~4月は~18:00) / 無休

## 手作りパン工房 スリール

国産小麦をじっくり醗酵させた天然酵母パンがずらり。味わい深く、15年にわたり愛され続ける理由がここにあります。

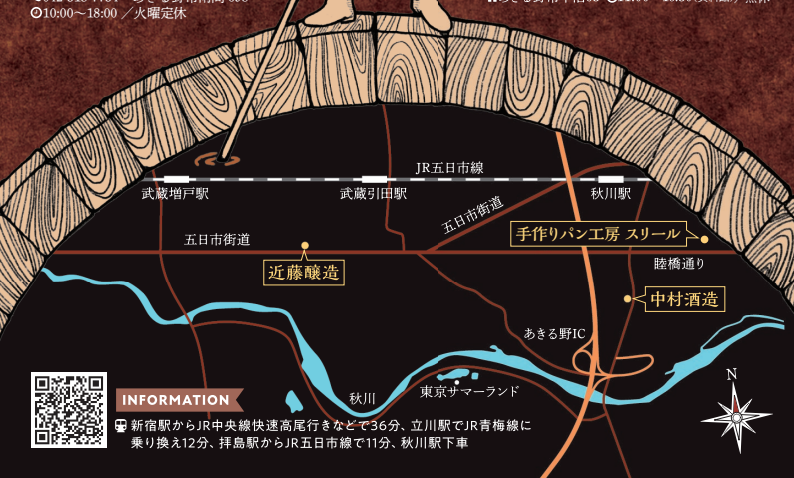
☎042-518-7754 あきる野市雨間 698  
〇10:00~18:00 / 火曜定休



## 中村酒造

清流秋川の流域で200年に渡って酒造りを続けている蔵元。代表する銘柄は「千代鶴」。伝統の酒造り用具を展示する資料館も併設しています。酒造の見学は要予約(平日のみ)。

☎042-558-0516(酒造り資料館)  
〬あきる野市牛沼63 〇11:00~16:30(資料館) / 無休



### INFORMATION

〬新宿駅からJR中央線快速高尾行きなどで36分、立川駅でJR青梅線に乗り換え12分、拜島駅からJR五日市線で11分、秋川駅下車