

吉野川現地案内ツアー



10種類以上もの醤油が並びました

おいしいお酒
 ではない気分の皆
 さんは、徒歩で
 向かいの福寿醬
 油株式会社へ。
 創業文政9年
 (1826)以
 来、伝統的な製
 法を守り続け
 ている醤油蔵です。醤油は製麹(せいこう)、仕込み、
 压榨、火入れ、濾過(ろか)、容器詰めという工
 程で製造されます。一般的な醤油製造で
 は約半年のところ、福寿醤油では仕込
 みと呼ばれるもろみの発酵に1年以上
 を費やし、じっくりと発酵させて醤油
 本来の香りと旨味を生み出しているの
 が特徴です。工場見学の後には、珍しい醬
 油のテイステイング！濃口醤油、風味の
 強い再仕込み醤油、すだち醤油、だし醬
 油……味はもちろん、色、香り、風味が
 こんなに違うんですね。皆さん、お気
 入りの味は見つかりましたか？



槽(ぶね)搾りという昔ながらの製法

日本の伝統色・藍染で オリジナルの一枚を

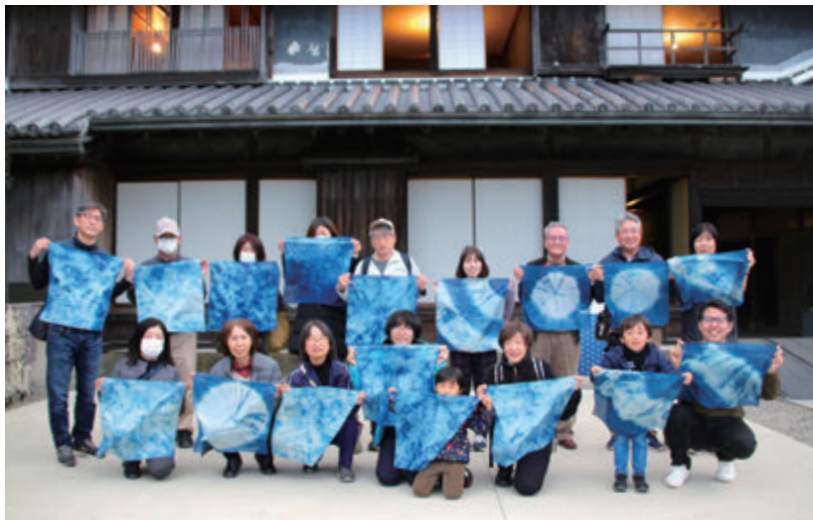
ツアーの最後はもちろん、徳
 島が世界に誇るジャパン・ブルー
 「阿波藍」です。藍住町歴史館藍
 の館は、江戸後期〜明治にかけて
 栄えた藍商・旧奥村家の屋敷を
 そのまま利用し、阿波藍の歴史
 や製法などを伝える博物館。藍
 の館で伝統的な灰汁発酵建てに
 よる藍染液を使った藍染体験に
 チャレンジしました。

作業は簡単。輪ゴムや割り箸
 などを使って模様をつけた布を
 藍がめに漬け込み、引き上げて
 空気にふれさせるという作業を
 5〜6回繰り返し返します。「藍色：
 じやないよなあ」と首をかしげる
 参加者。でも、水で洗うと一瞬に
 して鮮やかな藍色が現れ、驚きの
 声が上がります。同じ藍がめで同じ時
 間染めても、同じ色が出ないのがおも
 しろいですね。

吉野川下流域
 の伝統文化・産業
 を巡る充実のバス
 ツアー。おいしい
 日本酒と醤油を
 味わい、世界にひ
 とつの藍染作品を
 手に、参加者は大
 満足の日でした。



日本酒好きのお父さん(左)と参加した北野瑛音(えいと)くん(5歳/右端)。蔵の見学も藍染体験もめいっぱい楽しみました



県の登録有形文化財である藍屋敷前で、作品を手に記念撮影！

講演会



YouTubeにて、まるごと吉野川“魅力再発見”講座のアーカイブ配信を行います。見逃したあの講演をCLICK!

吉野川魅力満載物語

～人と川のつながりを学ぶ～



吉野川ファン通信「ふる〜ぶ」元編集者でフリーアナウンサーの**藪田ひとみ**さんが、10年間にわたる取材・編集を通じて知った自然、歴史、人など吉野川のさまざまな魅力について語ります。



<https://www.youtube.com/watch?v=yN6Xkr2AAy0>

令和3年度講演会

コウノトリが棲む地域づくり

吉野川流域における希少鳥類の保護と地域活性化の取り組み



NPO法人 とくしまコウノトリ基金事務局長の**芝折史昭**さんを講師に、徳島におけるコウノトリの保護と、地元の農家や企業と連携した地域活性化の取り組みについてお話しくださしました。



<https://www.youtube.com/watch?v=NUca6hMKOVm>

令和4年度講演会