

紹介したい場所

山川醸造



働く上で地域のために大切にしていること
東海地方にしかないたまり醤油を作っているそうです。
独特な醤油で、色の濃くて、濃度の高い醤油を作っている。
岐阜市内ではたまり醤油を作っているお店が2件しかないくて、**地域の味**を支えている。
昔ながらの作り方の木桶で作っていて、品質がいい。
他にも、汲み上げた長良川の地下水で、地元のお水、岐阜県産の大豆で仕込んで、**地元のもの**で作っている。

岐阜市で働く理由、岐阜市のよさ

岐阜市で働いている理由は、最初におじいさんが岐阜で始めたからわからないそうです。戦争中に食糧が不足している時に活躍したそうです。

施設や店舗を利用される方々へのメッセージ

たまり醤油は、刺身とかで使われていて、特殊なお醤油と思われることが多いけど、何にでも使えるおいしいお醤油だから、ぜひ皆さんにも使ってほしい。

インタビューをして感じたこと

インタビューをする前には、醤油についてはあまり興味はなかったけど、山川醸造さんの話を聞いて、醤油の歴史がわかったり、結構面白かった。