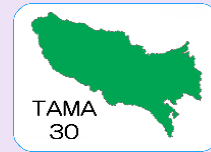


第56回 多摩めぐり

多摩を深める キッコーゴ醤油蔵見学と
地産食材を味わう2025
9/9(火)

近藤醸造(株)正面入り口



店内に並ぶ商品



キッコーゴの商標

料理はいろいろな調味料を使って、日々の食事を豊かにしてくれます。今、日本だけでなく世界中で使われている醤油も、その大切な調味料の一つです。

大豆、小麦、塩、水で醸造される醤油の歴史は古く、さまざまな工夫が加えられて製造方法が今日に伝えられています。多摩地域には昔ながらの製造と旨味成分が豊富な醤油を醸造する蔵元があります。

あきる野市内に、明治41年(1907)創業の近藤醸造(株)があり、東京で唯一の醸造蔵から「キッコーゴ」の商標で醤油づくりを続けています。国産大豆と小麦を使ったこだわりの醤油、手間ひまかけて大量生産しない醤油は、地域に受け入れられて一般家庭から業務用まで広く親しまれています。この蔵を見学しましょう。

また、あきる野市内には、「東京軍鶏(しゃも)」で知られる養鶏場があって、地場産の軍鶏肉として出荷されており、この鳥とキッコーゴの醤油を使った料理を味わってみましょう。蔵見学の後に、平成2年(1990)開店のこれらを使う店としても賑わう、手打ち蕎麦店「いぐさ」でお昼をいただきます。



キッコーゴ醤油蔵



手打蕎麦「いぐさ」



「いぐさ」店内

◆コース◆

JR 五日市線武蔵引田駅【集合】 → キッコーゴ近藤醸造(株) → 武蔵引田駅 → 電車 → 秋川駅 → 蕎麦「いぐさ」 → 雨間バス停 → バス → 野辺郵便局バス停 → JR 五日市線東秋留駅【解散】

- *集合日時 2025年9月9日(火) 午前10時30分
- *集合場所 JR 五日市線武蔵引田駅 改札集合 解散は午後3時頃を予定
- *ガイド 吉田敏夫
- *費用 参加費 1,200円(資料代・傷害保険料等)
別途 食事代 1,580円 合計 2,780円(当日集金)
運賃:武蔵引田駅～秋川駅 150円、バス代:雨間→野辺郵便局 100円(各自支払い)
- *募集人員 20名(先着順)
- *持ち物 飲み物・雨具・筆記用具 他
- *申込方法 氏名・年齢・住所・電話番号を明記し、Eメールで「多摩めぐりの会」事務局へ
- *申込と問い合わせ 「多摩めぐりの会」事務局 Eメールアドレス⇒ tama.meguri@gmail.com
- *当日の連絡先090-7286-2124(味藤)

申込締切 9月2日(火)

予告 次回は10月12日(日)「多摩川畔の戦国武将伝説を訪ね、加えて日野用水堰の変遷を見る(平～栗ノ須～東光寺)」を開催予定。