

## 発酵食品



日光市の中でも特に今市地域は、日光街道や例幣使街道、会津西街道が交わる交通の要衝として栄えてきました。

そのため、味噌・しょう油などの醸造業が栄え、漬物文化をはじめ「発酵食品」が古くから日光の食文化の一部を形成してきました。

かつては日光山内や西澤金山、足尾銅山などの鉱山へも発酵食品を供給してきた記録が残っています。

現在でもその伝統を引き継ぎ、酒蔵や味噌蔵、漬物蔵などがあり、日本酒、地ビール、チーズ、パン、甘酒、味噌、しょう油、漬物類などの日常食材という価値に加え、観光土産品としての需要にも応えています。

