

昔ながらの手作りから生まれるまろやかな味 福岡醤油店



厳選した丸大豆を、35~40度の製麹室に入れて麹菌を付着させます。麹室の壁は50cmと厚く、湿度を保ち湿気を吸い取る工夫が施されています。

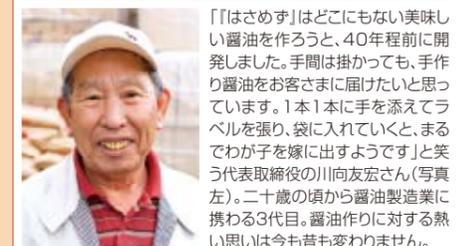


昔ながらのキリン圧搾機。蔵とともに登録有形文化財に指定されています。絞りは約70%に抑えて絞りきらないため、余分な大豆の油分が混ざりません。



瓶詰めされた後は一枚一枚のラベルを丁寧に手張り。手で触ることで検品もできます。

DATA 福岡醤油店
三重県伊賀市島ヶ原1330 0595-59-3121
9:00~17:30 定休日/日曜不定休
※予約制で蔵の見学可
<http://www.hasamezu.com>



「『はさめず』はどこにもない美味しい醤油を作ろうと、40年程前に開発しました。手間は掛かって、手作り醤油をお客さまに届けたいと思っています。1本1本に手を添えてラベルを張り、袋に入れていくと、まるでわが子を嫁に出すようです」と笑う代表取締役の川向友宏さん(写真左)。二十歳の頃から醤油製造業に携わる3代目。醤油作りに対する熱い思いは今も昔も変わりません。

滋賀と京都に隣接する三重県伊賀市島ヶ原で、100年以上前から醤油を作り続けている福岡醤油店。今も昔ながらの手作りを頑なに守っています。「蔵も道具も創業した明治時代のもので今も使っています。熟成させる蔵には長年にわたって酵母菌が棲み付き、これが降り注いでまろやかな醤油の味を引き出すのです」という代表取締役の川向友宏さん。

もろみが入った杉桶の中を攪拌（かきまぜ）と呼ばれる道具でかき混ぜたり、テコの原理で絞るキリン圧搾機を用いるのは昔からの製造法。原料は国産の丸大豆、



「はさめず」は濃口、薄口、刺し身用の3タイプがあり、いずれも1.8ℓ入り1,600円。900ml入りは850円。通販もできます。

仕込みにはミネラルの多い地下水、しかも1年で最も寒い時期の寒の水を使うというこだわりがあります。

1~2年熟成してできあがる醤油の名は「はさめず」。お箸ではさめない料理」という意味が込められています。味見をしてみると、口当たりが柔らかく旨みが出ます。まさに一つの料理のようです。

風味豊かな味を知る人は口コミでどんどん広がり、朝から常連客がひっきりなしに訪れています。



まだ若いもろみに攪を入れると、フクフクと泡が立ち醤油の香りが漂います。この作業は酸素を送り込み、杉桶の中を均一にするために行われます。



MY FAVORITE SELECTION

赤こんにやくとたくあんの贅沢煮

近江発 おばんざい File



赤こんにやく
「八幡こんにやく」とも呼ばれる赤い色のこんにやくは近江八幡の名物。そのルーツは古く、派手好きの織田信長がこんにやくを赤く染めさせたのが由来とか。食物繊維、カルシウムを豊富に含んでいます。

今月は近江八幡の赤こんにやくを用いた贅沢煮。たくあん、こんにやく、ちりめんじゃこ、菜の花漬は、すべて保存がきく食材です。「そのままでも十分においしいですが、さらにひと手間かけて贅沢に召し上がってください」と、大津プリンスホテルの和食「清水」料理長・濱地紳一さん。京都市内の京料理店で11年勤めた後、平成4年から当ホテルに勤務。同18年から料理長を務める和食のプロです。

贅沢煮はたくあんが残ったときなど準備さえしておけば後は煮含めるだけ。色鮮やかな赤こんにやくとたくあんのコントラストも見事です。おばんざいにも酒の肴にもどうぞ。

材料(5人分)

赤こんにやく…半丁(165g)	調味料
たくあん…1本(250g)	濃口醤油…大さじ6
菜の花漬…50g	みりん…大さじ4
ちりめんじゃこ…50g	料理酒…大さじ6
かつお出汁…800cc	さとう…大さじ1
	赤唐辛子…2本

下ごしらえ

- ・たくあんは厚さ4mmの小口に切り、二晩ほど水につけて塩抜きをした後、鍋に入れてたっぷりの水で軟らかくなるまで茹でる。
- ・菜の花漬、ちりめんじゃこは、それぞれ別々に水につけて、一晚塩抜きしておく。

- 1 赤こんにやくは厚さ2~3mmの短冊切りにする。
- 2 たくあん、赤こんにやく、ちりめんじゃこをかつお出汁と調味料でゆっくり炊いて、火を止める少し前に菜の花漬を加える。
- 3 火を止めて熱いうちに、種を除いて輪切りにした赤唐辛子を混ぜる。

one point アドバイス

保存食を用いる贅沢煮では、それぞれの食材の塩抜きが重要なポイント。特にたくあんは二晩かけてしっかり塩抜きをする。目安は着色されたたくあんの色が抜け、たくあん自体に塩味が感じられなくなる程度。食感を残すためにも下茹では崩れない程度に。



料理指導 料理長 濱地紳一さん



大津プリンスホテル 和食「清水」
大津市におの浜4-7-7(36階) ☎077-521-5544(直通)
11:30~14:30、17:30~21:00 無休

琵琶湖畔のランドマーク、大津プリンスホテルは全室から湖を望める素晴らしい眺望が自慢。36階の和食「清水」では、近江の食材をふんだんに用いた会席料理が人気です。店内に寿司、天ぷらカウンターも設けられるなど、多彩に日本料理を味わうことができます。昨年からは33・34階のスカイフロア・EIZAN宿泊者のみに供される特別メニュー「EIZANの朝ごはん」が登場。滋賀県認証の環境こだわり農産物をふんだんに用いた和朝食は絶品と評判です。

