

FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センター誌 [フードカルチャー]

No.26
2016

特集 しょうゆと郷土料理

『一般成分分析と官能評価によるしょうゆの地域別特徴』

『郷土料理からみた醤油の地域特性』

海外レポート

ミラノ万博 キッコーマン・イベントを開催



ユネスコ無形文化遺産
「奥能登のあえのこと」

2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。しょうゆは他の発酵調味料とともに、長きにわたり和食文化をささえてきましたが、さまざまな種類があり、その嗜好は地域によって異なります。一方、各地域の郷土料理は、風土、歴史、経済、食材、調味料など諸々の要因により誕生し、時とともに変化しつつも、そこに地域特有の嗜好をみることができます。よって、当センターでは郷土料理という視点からしょうゆの地域特性を研究調査するために、学識経験者を中心としたプロジェクトチームを2014年7月に立ち上げました。

「しょうゆと郷土料理」研究プロジェクトにおける最大の課題は、どこまで研究の対象地域を細分化(県、市、町など)するかでした。結論として、本研究においては、まず日本全体のしょうゆの地域特性と郷土料理の関係を俯瞰的にとらえることとし、細かいセグメンテーションは避けました。そして、分析手法として、①地域ごとの代表的サンプルの一般成分分析・官能評価、②聞き取りや文献による郷土料理としょうゆとの関わり、という2つのアプローチから研究調査を行いました。本号において、その成果をご報告いたします。全国のしょうゆと郷土料理を網羅したわけではありませんが、本研究がしょうゆの地域特性を解明する一助となれば幸いです。

キッコーマン国際食文化研究センターは、創立80周年記念事業の一環として1999年7月に設立されました。今後とも「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動を展開してまいります。また、日本の食文化のすばらしさを世界に広めるとともに、世界の優れた食文化を日本に紹介する活動を展開し、キッコーマンの経営理念である「食文化の国際交流」を推進してまいります。

これからも当センターの活動に対する皆様の温かいご理解とご支援を、心からお願い申し上げます。

CONTENTS

特集 しょうゆと郷土料理

3 『一般成分分析と官能評価によるしょうゆの地域別特徴』

キッコーマン株式会社 研究開発本部 大友 裕絵、今村 美穂
キッコーマン食品株式会社 商品開発本部 佐々木 努 生産本部 木津 邦知

7 日本の醤油の地域特性 東京農業大学 教授 舘 博

8 『郷土料理からみた醤油の地域特性』

フードコーディネーター・調理文化研究家 福留 奈美
青山学院女子短期大学 准教授 宇都宮 由佳

26 日本の食生活としょうゆの地域性 東京家政学院大学 名誉教授 江原 絢子

27 海外レポート ミラノ万博 キッコーマン・イベントを開催

〈表紙写真解説〉

ユネスコ無形文化遺産 「あえのこと」



奥能登一帯(輪島市、珠洲市、穴水町、能登町)の農家に伝わる「あえのこと」は、一般の農家が稲作を守る田の神をもてなし、感謝をささげる祭礼です。昭和51年(1976年)に国指定重要無形民俗文化財に指定、平成21年(2009年)にユネスコの無形文化遺産に登録されました。現在でも各々の農家で伝統的に行われている他、一部実演の見学が可能です。

「あえのこと」は、「あえ=饗(もてなし)」「こと=神事」を意味すると言われていました。日本各地で行われる農耕儀礼のひとつですが、興味深い農耕文化として広く知られています。また、12月5日と、2月9日の年に2回行われるのが一般的で、12月の「あえのこと」は、田の神を家にお迎えし、一年の収穫を感謝し、春までその家の中で過ごしていただきます。2月の「あえのこと」は、田の神もゆっくりされたことでしょうかからと、田んぼへと送り出す、という意味合いで行われます。

2回の「あえのこと」に共通していることは、地域でとれる山の幸、海の幸を用意して行われる田の神へのおもてなしです。お供え物は、小豆ご飯、鱧の小付けのお造り、目張(めばる)という小魚など。田の神は男女二体とされているので、料理をのせた神膳をはじめ祭礼で行う道具は二つずつ用意するのがしきたりとなっています。

また、田の神は、田の仕事の疲れで失明していると考えられています。お供え物の料理の内容をひとつひとつ口に出して説明をし、家の中やあぜ道を案内する際にも、「ご注意ください」と声をかける様子は、より神の存在を身近に感じられることでしょう。

(参考文献:年中行事読本―日本の四季を愉しむ歳時ごよみ)

■日本のユネスコ無形文化遺産(年代順)

- 能楽 ●人形浄瑠璃文楽 ●歌舞伎 ●雅楽 ●小千谷縮 ●越後上布 ●石州半紙 ●日立風流物 ●京都祇園祭の山鉾行事 ●甑島のトシドン
- 奥能登のあえのこと ●早池峰神楽 ●秋保の田植踊 ●チャッキラコ ●大田堂舞楽 ●題目立 ●アイヌ古式舞踊 ●組踊 ●結城紬 ●壬生の花田植
- 佐陀神能 ●那智の田楽 ●和食 日本人の伝統的な食文化 ●和紙 日本の手漉(てすき)和紙技術



しょうゆと郷土料理

一般成分分析と官能評価によるしょうゆの地域別特徴

キッコーマン(株) 研究開発本部 大友 裕絵、今村 美穂
 キッコーマン食品(株) 商品開発本部 佐々木 努
 生産本部 木津 邦知

I. はじめに

日本のしょうゆはJAS規格により5種類のしょうゆ(こいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろ)に分けられ、近年では、だししょうゆ(しょうゆ加工品)もしょうゆの代わりに使用されている¹⁾。また、5種類のしょうゆの中で、こいくちしょうゆは全国で消費されるしょうゆの約8割を占めるが、塩味が強い、甘味が強い等、地域により品質が異なる²⁾と言われている³⁾。しかし、しょうゆの品質の地域による違いを科学的に示した報告はない。そこで、しょうゆの品質の地域性を科学的に明らかにすることを目的として、日本各地で使用されるしょうゆを対象に成分分析と官能評価を行った。

□: 最大値と最小値の幅

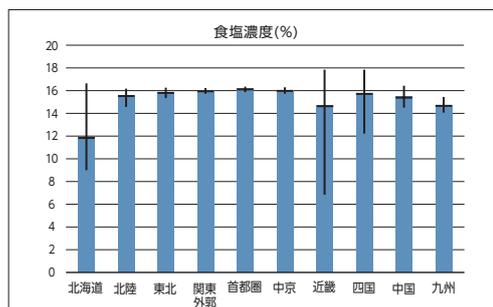


図1. 各地域の上位5品目の食塩濃度の平均

【糖濃度、グリチルリチン濃度(甘味)】

しょうゆに含まれる主な単糖類および二糖のシュクロースと、甘草の有効成分であるグリチルリチンの濃度を測定し、その濃度をグルコースの甘味に換算した総量を比較した。その結果、九州で使用されるしょうゆは他の地域に比べ圧倒的に甘味が強く、2番目以降の地域に2倍近い値を示した。続いて中国、四国のしょうゆの甘味が強く、反対に東北、関東外郭、首都圏、中京は甘味が弱い傾向にあった。(図2)

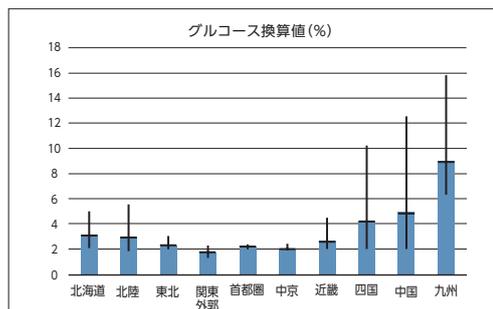


図2. 各地域の上位5品目の甘味のグルコース換算濃度の平均値

【レブリン酸濃度(アミノ酸液)】

レブリン酸は糖が塩酸分解されたときに生成される物質であるが、醸造しょうゆには含まれないため、アミノ酸液が含まれているかを調べるときに分析する成分として知られている。レブリン酸量から北陸、東北、中国、九州のしょうゆはアミノ酸液の含まれる混合しょうゆや混合醸造しょうゆが使用されていることが分かる。(図3)

II. 成分分析

各地域において消費されているしょうゆの特色を調査するために、地域ごとのしょうゆ売れ筋商品リストを作成し、各地の上位5製品の平均値を、その地域の代表成分値とした。各地域と上位5製品のシェアは次の通り。

北海道(44.3%)、東北(41.7%)、北陸(26.9%)、関東外郭(38.2%)、首都圏(44.2%)、中京(44.2%)、近畿(49.4%)、中国(27.0%)、四国(40.9%)、九州(19.1%) ※日経POS情報サービス(2011~2013年、しょうゆ分類、但し北陸は2012~2013年)のデータをもとに自社にて集計した。

しょうゆの一般分析は、JAS規格にある「全窒素分」、「食塩濃度」、「色度」が一般的であるが、「食塩濃度」以外地域による傾向が見られなかった。しかし、しょうゆの風味に関係する「甘味」、「しょうゆの醸造香(HEMF)」、「旨味」などには、興味深い傾向が見られたので、食塩濃度と合わせ、以下にそれを示す。

【食塩濃度(塩味)】

首都圏、関東外郭で使われるしょうゆの食塩濃度が高く、塩味の強いしょうゆが好まれていることが分かる。それに対して北海道では昆布しょうゆなどのだししょうゆが好まれる傾向にあり、また近畿では減塩しょうゆが上位に含まれていたため、平均食塩濃度が低くなっている。九州では全体的に食塩濃度が低めのしょうゆが多い。(図1)

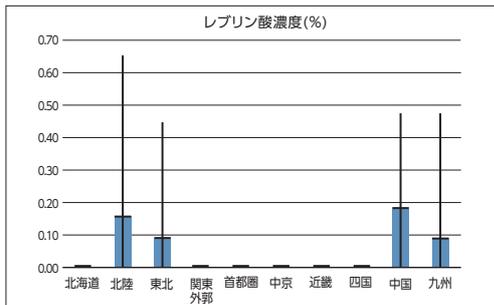


図3. 各地域の上位5品目のレブリン酸濃度の平均値

【HEMF濃度(しょうゆ醸造香)】

前述のレブリン酸が含まれるしょうゆが好まれる地域である北陸、東北、中国、九州では、アミノ酸液が含まれるため、醸造しょうゆの割合が少なくなる。そのため、代表的な醸造香であるHEMF (4-Hydroxy-2(5)-ethyl-5(2)-methyl-3(2H)-furanone) が低い傾向にあった。北海道にはだししょうゆの類が多いため、醸造しょうゆの混合割合は少なくなっているものと考えられる。関東外郭、首都圏、中京、近畿で使用されているしょうゆではHEMF濃度が高く、醸造しょうゆが好まれていることが分かる。(図4)

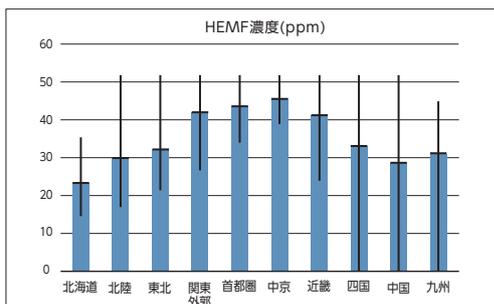


図4. 各地域の上位5品目のHEMF濃度の平均値

【グルタミン酸、核酸濃度(旨味)】

グルタミン酸ナトリウム(MSG)*と核酸のグアニル酸(GMP)、イノシン酸(IMP)は相乗的に旨味を強める。北陸、中国、四国、九州などで使われているしょうゆは、グルタミン酸ナトリウムと核酸がバランス良く使われており、強い旨味を感じるしょうゆが多い。それに対して、首都圏、関東外郭、中京、近畿のしょうゆは核酸を使用しているしょうゆが少ない。(図5)

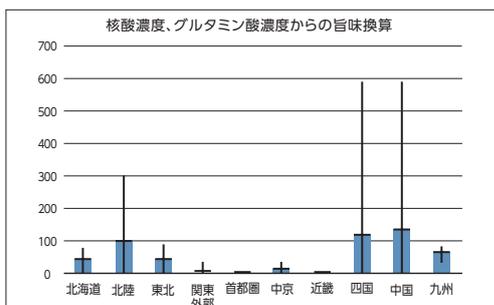


図5. 各地域の上位5品目の核酸濃度、グルタミン酸濃度の平均値からの旨味換算値

* MSG換算のうま味強度 = $u + 1200u \times v$, ここで u : MSGの濃度(g/dl), v : IMPの濃度(g/dl), GMPのうま味強度は、IMPの強度の2.3倍として計算する²⁾。

【まとめ】

北海道：だししょうゆの影響で塩分少なめ、旨味強い。

醸造香は最も弱い。

東北：塩分が高く甘味が弱い、アミノ酸液が含まれるため旨味は弱くはない。

北陸：塩分は高いが、旨味が強く、関東よりは甘味も強い方である。

関東外郭：塩分が高く、甘味が弱い、醸造しょうゆが主流。

首都圏：塩分が高く、甘味が弱い、醸造しょうゆが主流。

中京：甘味と旨味は弱く、アミノ酸液も使用していないため、関東外郭、首都圏に近い。

近畿：甘味と旨味は弱く、アミノ酸液も使用していないが、塩味は多様性が認められる。

四国：旨味が強く、甘味も強めであるが、アミノ酸液は含まず、塩分も少ない。

中国：甘味が強いが、旨味が最も強く、醸造香が弱く、アミノ酸液を含む。

九州：甘味が最も強く旨味も強いが、塩分少なめで、アミノ酸液を含む。

III. 官能評価

【各地域のしょうゆのグループ分けとその官能的特徴】

まず、上述成分分析に用いたサンプルと同様に日経POS情報サービス(2011~2013年、しょうゆ分類、但し北陸は2012~2013年)のデータをもとに自社にて集計した。10地域(北海道、東北、北陸、関東外郭、首都圏、中京、近畿、中国、四国、九州)から上位5サンプルを選定した。また、サンプルのシェア合計が40%以下の地域(北陸、中国、九州)については、シェア合計が40%になることを目安に最大5サンプルを追加し、のべ62サンプルを評価対象とした。評価は、13特性(アルコール臭、すーっとした香り、沢庵漬けのにおい、昆布の香り、鰹節の香り、沢庵漬け風味、昆布風味、鰹節風味、まろやかさ、塩味、旨味、甘味、べたつき)について各サンプルの強度を数値化した(評点法(9段階尺度))。なお、パネルは嗅覚、味覚の感度、及びしょうゆに対する感度を基準に一般消費者の中から選抜した(25~58歳の女性50名)。

13特性に関する強度データをクラスター分析に供したところ、のべ62サンプルは大きく2つに分かれ、細かくは8つのグループに分類された(図6)。また、有意差検定の結果、各グループの官能的特徴が明らかになった(表1)。グループ1~5は昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いことを特徴とした。その中でも、グループ1は鰹節の香りが強く、グループ2は沢庵漬け風味が強く、グループ4は鰹節風味、べたつきが弱く、グループ5は昆布の香りが強かった。グループ6、7は塩味が強いことを特徴とし、特にグループ6は沢庵漬けのにおいが強く、グループ7は

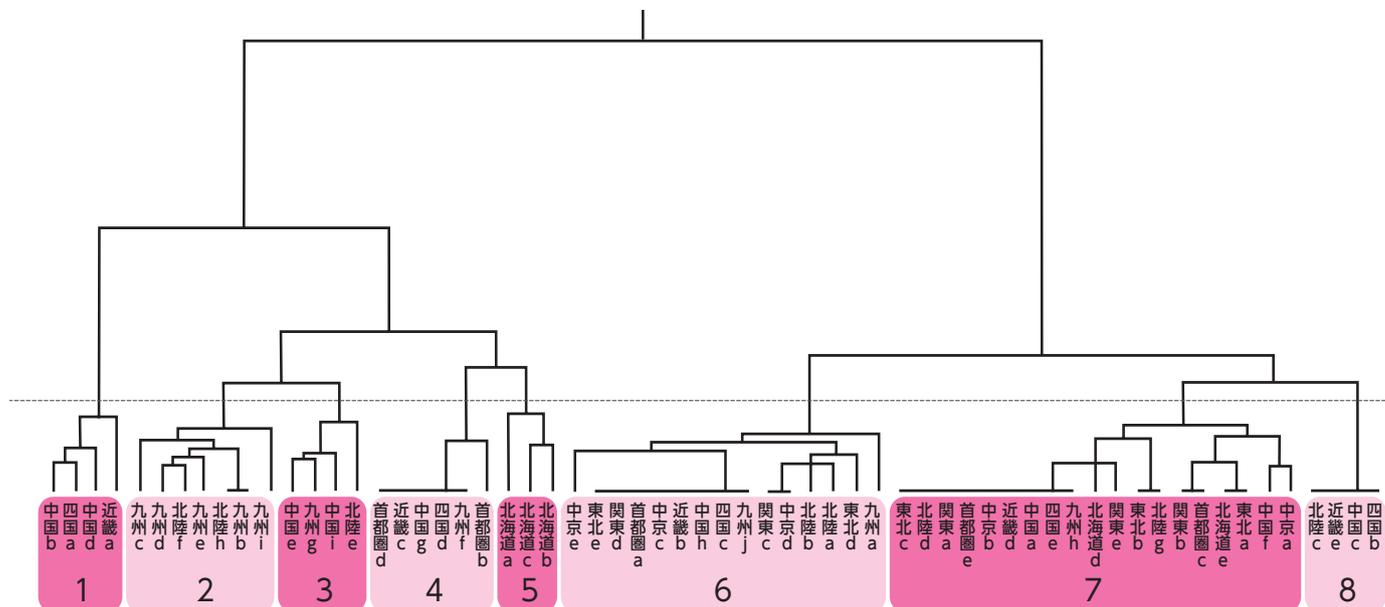


図6 階層型クラスター分析（Ward法）により得られた樹形図を示した。

	グループ1	グループ2	グループ3	グループ4	グループ5	グループ6	グループ7
強い特性	鯉節の香り 昆布風味 鯉節風味 まろやかさ 旨味、甘味 べたつき	沢庵漬け風味 昆布風味 鯉節風味 まろやかさ 旨味、甘味 べたつき	昆布風味 鯉節風味 まろやかさ 旨味 べたつき		昆布の香り 昆布風味 まろやかさ 旨味、甘味	沢庵漬けのにおい 塩味	アルコール臭 すーっとした香り 塩味
弱い特性	アルコール臭 すーっとした香り 沢庵漬けのにおい 塩味		アルコール臭 すーっとした香り	鯉節風味 塩味 べたつき	アルコール臭 沢庵漬けのにおい 塩味	鯉節風味	昆布の香り/風味 鯉節の香り/風味 沢庵漬け風味 まろやかさ 旨味、甘味 べたつき
特徴	鯉節の香りが強い	沢庵漬け風味が強い		鯉節風味、べたつき が弱い	昆布の香りが強い	沢庵漬けのにおい が強い	刺激的な香り (アルコール臭、すーと した香り)が強い
	昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱い					塩味が強い	

表1 各グループの官能的特徴 有意差検定より、強い特性、弱い特性を示した（Kruskal-Wallis 検定、Steel 検定 p<0.05）。

刺激的な香りが強かった。なお、グループ8は1つのサンプルから構成されるため、有意差検定による特徴付けは行わなかった。

【各地域で使用されるしょうゆの官能的特徴】

各グループのシェア合計を地域毎に算出し、値が大きい順に図7に示した。その結果、塩味が強いしょうゆ（グループ6、7）の使い方により、10地域は以下の3つに分類された。

(1) 塩味が強いしょうゆ（グループ6、7）のみを使用する地域：東北・関東外郭・中京

東北、関東外郭では、塩味が強いしょうゆの中でも、グループ7（刺激的な香りが強い）、グループ6（沢庵漬けのにおいが強い）の順に使用され、中京は、その逆順であった。

(2) 塩味が強いしょうゆとそれ以外のしょうゆを併用する地域：北陸・首都圏・近畿・四国

北陸では、塩味が強いグループ6（沢庵漬けのにおいが強い）、グループ7（刺激的な香りが強い）に次いで、昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ2（沢庵漬け風味が強い）、グループ3の順に使用され、5番目にグループ8が使用された。

首都圏は、塩味が強いグループ7（刺激的な香りが強い）、グループ6（沢庵漬けのにおいが強い）に次いで、昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ4（鯉節風味、べたつきが弱い）が使用された。

近畿、四国は、塩味、刺激的な香りが強いグループ7、グループ8、そして塩味、沢庵漬けのにおいが強いグループ6の順に使用される点が共通した。しかし、次に使用されるしょうゆが異なり、近畿は昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ4（鯉節風味、べたつきが弱い）、グループ1（鯉節の香りが強い）の順に使用され、四国はその逆順であった。

(3) 塩味が強いしょうゆ以外を主に使用する地域：北海道・中国・九州

北海道は、昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ5（昆布の香りが強い）、塩味、刺激的な香りが強いグループ7の順に使用された。なお、昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ5（昆布の香りが強い）は、北海道のみで使用された。

中国は、昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ3、グループ1（鯉節の香りが強い）の順にシェアが高く、次いで塩味が強いグループ7（刺激的な香

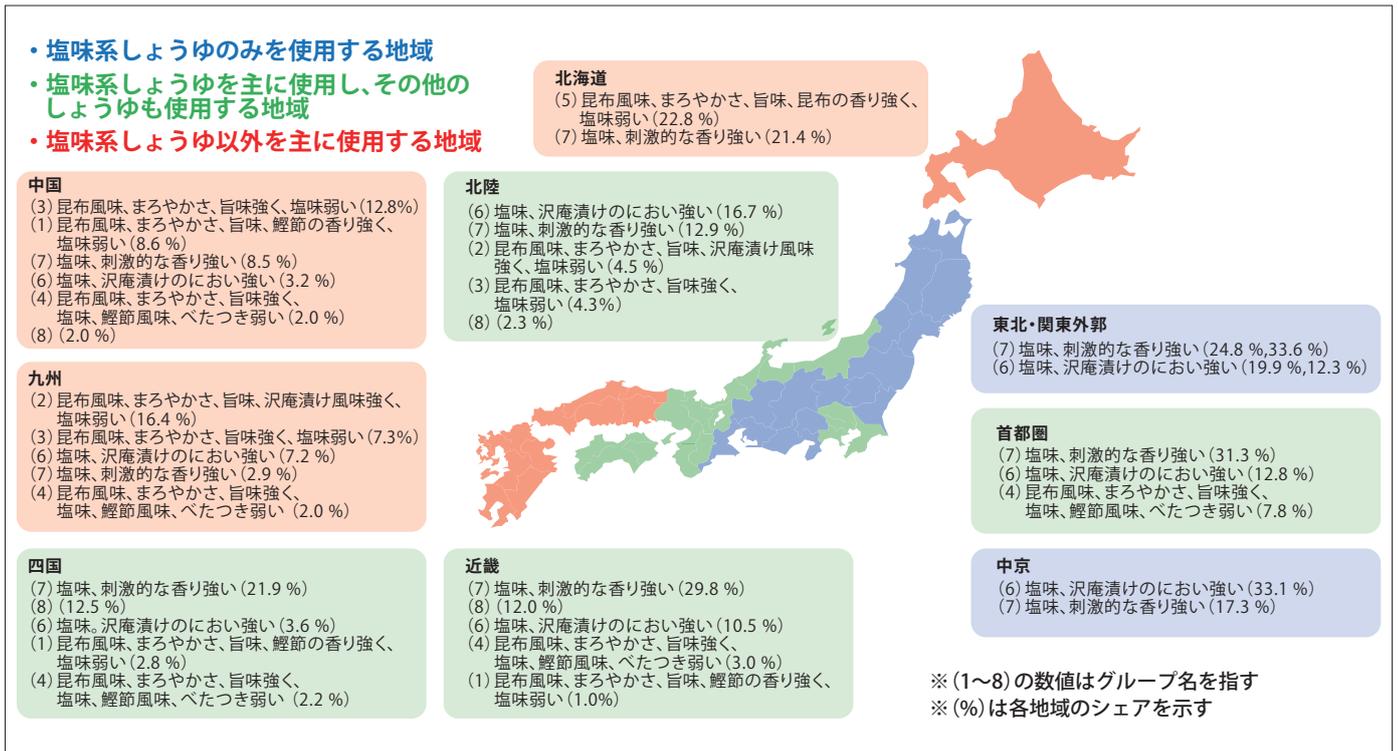


図7 各地域で使用されるしょうゆの官能的特徴

りが強い)、グループ6(沢庵漬けのにおいが強い)の順であった。さらに、昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ4(鯉節風味、べたつきが弱い)の順に使用され、6番目にグループ8が使用された。

九州は、昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ2(沢庵漬け風味が強い)、グループ3の順にシェアが高かった。次いで、塩味が強いグループ6(沢庵漬けのにおいが強い)、グループ7(刺激的な香りが強い)の順に使用され、5番目に昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ4(鯉節風味、べたつきが弱い)が使用された。

【まとめ】

日本各地で売られているしょうゆは、官能的特徴により8グループに分類できること、そしてそれらの使い方により、日本の10地域は3つに分けられることが明らかになった。なお、ほとんどの地域は塩味が強いしょうゆを中心としたが、北海道、中国、九州では塩味が強いしょうゆ以外のしょうゆを中心とした地域であった。さらに、これら3地域はそれぞれ品質の異なるしょうゆを中心に使用することが分かった。今後、これらの地域における歴史や風土、料理などを研究することにより、何故これらの地域でそのしょうゆ文化が形成されたのかを明らかにしたい。

また、山により分断された地域は、気候の違いがあり、地域間の交流が困難であるため、食文化に違いがあることが報告されている³⁾。その食文化の違いは、しょうゆの

品質にも影響している可能性がある。今回の研究では、日本を10地域に分類したが、今後地域の分け方を検討することにより、詳細な地域性を明らかにできると考えられる。

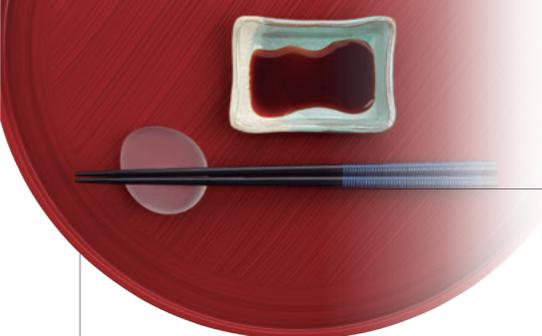
IV. おわりに

日本各地で使用されるしょうゆの官能的な特徴を科学的に明らかにするため、各種成分分析および官能評価を行った。これら2つの試験において、サンプルの選定基準や結果の解析方法は異なったものの、①日本各地のしょうゆは、特に塩味や旨味で特徴づけられる、②首都圏を中心に塩味が強いしょうゆを好む傾向があり、首都圏から離れた地域では、旨味や甘味が強いしょうゆが好まれる、という結果は一致した。これら以外の結果については、それぞれの試験から異なる知見が得られており、双方を照らし合わせて、各地域のしょうゆの特徴を読み解く必要があると考えられた。

また、今回は「しょうゆ」そのものを対象とした試験を行ったが、しょうゆは通常、何かの食材と一緒に調理して食される。今後は、今回明らかにしたしょうゆの品質の違いが、各地域の「食」や「食文化」にどのような影響を与えているかについて検証したい。

参考文献

- 1) しょうゆの不思議・日本醤油協会、東成社、2012、214p.(2012)
- 2) S.Yamaguchi, J food sci, 32, 473-478 (1967)
- 3) 武田珠美, 日本調理科学会誌. 45(, No.1), 65-67, (2012)



館 博
(たち ひろし)

■ 研究分野:醸造学、応用微生物学
■ 学歴:東京農業大学大学院農学研究科農芸化学専攻博士前期課程修了 博士(農芸化学)
■ 現在の役職:東京農業大学 教授、全日本学生競技ダンス連盟会長、日本健康医学会副理事長、実践総合農学会常任理事、日本醤油技術センター理事、醤油業中央公正取引協議会理事、他多数。
■ 受賞歴:平成9年度日本醸造協会技術賞、平成18年度、平成22年度および平成24年度日本健康医学会論文賞、平成21年度醤油技術賞、平成22年度日本醤油協会功労賞

日本の醤油の地域特性

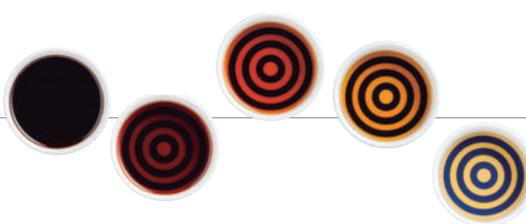
日本の醤油はJAS規格により5種類に分けられているが、一般に醤油と言えばその生産量の8割を占める濃口醤油を指す場合が多い。他の4種類の醤油(淡口醤油、再仕込み醤油、溜醤油、白醤油)は使用される地域が限定されていたり、特徴のある醤油であることから全国で普遍的に使用されている訳ではない。一方、濃口醤油はJAS規格における同一の規格で造られており、全国で使用されているが、地域により塩味が強い、甘味が強いなどの地域特性があるとされている。特に、“九州の醤油は甘い”と良く聞かすが、実際に、鹿児島県の醤油メーカーで最も売れているという醤油を利味する機会があったが、非常に甘くて驚いた記憶がある。これまで、全国各地で使用されている醤油について、広範に成分分析および官能評価を行った報告はない。今回の研究成果は、日本の醤油の地域特性を明らかにする上で、非常に重要な意味を持つものと考えている。

醤油は、塩辛味を持つ調味料であるが、強い旨味と、甘味や酸味、さらに発酵香を併せ持つ複雑な調味料である。従って、醤油の規格において、成分分析だけでなく官能評価も重要な役割を果たしており、JAS規格の品質審査には官能評価が課せられている。しかし、醤油の官能評価は、醤油に多く含まれる食塩の為、塩辛さが口に残りなかなか厳しいものがある。今回の醤油の官能評価において、50名もの一般消費者の方々にパネルとして参加頂き、多数の醤油の官能評価に協力して頂いた事に対し、改めてパネルの方々に敬意を表するものである。

今回の研究において、日本各地で使用されている醤油が官能的な特徴により8グループに分類され、さらにそれらの使い方により日本が3つの地域(①塩味が強い醤油のみを使用する地域、②塩味が強

い醤油とそれ以外の醤油を併用する地域、③塩味が強い醤油以外を主に使用する地域)に分けられることが初めて明らかになった。成分分析からも首都圏を中心に塩味が強い醤油が好まれ、北海道や九州などの首都圏から離れた地域では、旨味や甘味が強い醤油が好まれており、官能評価による分類と一致していた。これらの研究結果は、日本各地の醤油の呈味についての科学的な分析による客観的な分析結果で、日本の醤油の地域特性を解明する上で貴重なデータであると考えている。

醤油は各地の食文化と密接な関係があり、その品質にも影響していると考えている。今回は、統計資料の関係から、日本を10地域に分けて分析を行ったが、今後、県単位ではなく気候の違いや地形による食文化の違いなど、地域の分け方を検討することにより、さらに日本の醤油の地域性が明確になるものと考えている。一方、室町時代に味噌の桶に溜まった溜りから溜醤油が生まれ、江戸時代に入り濃口醤油が生まれ、強い旨味に加え色と香りに優れた濃口醤油が全国に広まった。現在では、愛知、三重、岐阜の東海3県だけに溜醤油を使う食文化が残っており、また、同じ濃口醤油でも日本各地で地域特性が存在する。醤油の地域特性を明らかにする上で、改めて各地の醤油の歴史的背景についても詳しく調べる必要があると考えている。醤油の醸造技術の解明や改善については多くの研究がなされ、その成果は醤油の醸造技術の近代化に貢献してきた。一方で、日本の醤油の地域特性に関する研究は余り行われて来なかった。和食を支える代表的な調味料である醤油について、改めて地域特性とその形成要因を明らかにすることは、醤油の更なる発展の為に重要な研究課題であると考えている。



郷土料理からみた醤油の地域特性

フードコーディネーター・調理文化研究家 福留 奈美
 青山学院女子短期大学 准教授 宇都宮 由佳

1. 家庭の味から地域の味へ拡大した醤油

醤油と味噌は、麴（こうじ）によって醸される日本の伝統的な発酵調味料である。かつて味噌は、麴から手作りして家庭で仕込むのが当たり前であった。味噌の味は家庭ごとに異なり、「手前味噌」の言葉に象徴されるように家庭の味として自慢できるものであった。味噌同様に醤油も家庭で作られ、小麦と大豆、あるいは小麦がとれない地方では大麦で諸味（もろみ）を仕込んでいた。醤油の搾り粕も、地域によって醤油の実、しょやの実、しょいの実等と呼ばれ、無駄にせずごはんのおかずとして食べられていた。

商業的な醤油作りは、関東では江戸時代初期に始まり、中期～後期に江戸の商圏に支えられて飛躍的に発展した。関西には江戸初期から淡口醤油があり、中部地方では味噌だまりを起源とするたまり醤油が発達し、愛知では小麦主体の白醤油が江戸後期に生まれた。地方の古い味噌・醤油会社は、大正から昭和初期に本格的に開業したところが多い。酒造りから転業した会社、副業だった味噌作りを本業化して醤油作りまで拡大した会社等さまざまである。次第に庶民の間でも味噌作りの麴は味噌屋や麴屋から買うものとなり、都市部を中心に醤油は醤油屋から買うものとなった。市場のニーズに合わせて地域の味噌・醤油産業が栄え、個々に異なる家庭の味から、味噌・醤油会社毎の地域の味へ拡大形成されていったと考えられる。

2. 戦後の甘口・旨口タイプの出現

醤油が使われはじめたころは、酒や米よりずっと値が高く、ハレの日にしか用いないほどの貴重品だったという¹⁾。昭和30年代の家庭料理について聞き書き調査をする中²⁾でも、味噌は手作りするもの、醤油は買うものと区別され、醤油を贅沢に使う嫁は姑にたしなめられたという話を聞いた。この頃までは醤油作りをする家庭も残っていたが、高度経済成長期以降、醤油は急速に工業製品化し

ていく。効率化と技術開発が進み、醤油の価格は大幅に下がり日常にふんだんに使える調味料となった。ミネラルウォーターよりも安い醤油が流通することを嘆きながら多くの味噌・醤油会社が廃業する一方で、地域の特徴ある味噌・醤油作りで特化する地方の中小企業と、時代の志向を掴み全国に販売網を広げる大手メーカーの二極化が進んでいった。

味の変遷としては、戦前までは手作り品と同じく甘味料やうま味成分の添加をしない天然醸造が主体であったと考えられる。戦中・戦後の食糧難を経て、醤油作り新しい技術、製法が積極的に導入され、生揚げにアミノ酸液や甘味料等を添加したり、本醸造醤油に加味して甘味やうま味のレベルを自由に変えられるようになった。戦前からある醤油会社の二代目～三代目の当主たちは、価格競争の中での生き残りをかけて、また全国ブランドの醤油の味に対抗する必要性から、地域毎に地域の人々の嗜好に合わせた地域特有の醤油の味を作り上げた。そして日本各地で甘味のレベルの異なる甘々口～甘口タイプ、塩角（しおかど）のとれた旨口タイプの醤油が定着したと考えられる。

日本の醤油は、画一的なひとつの味ではなく、地域の人々の嗜好を反映して地域ごとに発達した多様なタイプに分かれる。本研究では、全国を10区分して各地域の食文化を反映した郷土料理に着目し、地域固有の風土や作物等の自然環境、歴史や文化等の社会的背景から、その地域で嗜好される醤油の特徴をとらえることを試みた。近年の急激な情報化・産業化の進展、流通網の発達による食の均一化が進む中で、本研究は今残しておくべき郷土の味を、醤油の使い方を通して考察する試みでもある。全国を網羅することはまだできておらず、本稿では途中報告として、いくつかの地域の代表的な郷土料理に使われる醤油の地域性と地域の嗜好性についての考察を中心に報告する。

1) 平野雅章 (1979), 日本料理探究全書第 11 巻「醤油・天麩羅物語」, KK 東京書房社, 東京, p13

2) 一般社団法人 日本調理科学会 (2014, 2015) 『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』 研究委員会, 平成 24 - 25 年度・平成 26 年度 聞き書き調査報告書



福留 奈美 (ふくとめ なみ)

高知県出身。博士(学術)、フードコーディネーター、お茶の水女子大学、実践女子大学ほか非常勤講師
 日本と諸外国における食材利用法・調理法・レシピ表現等の比較研究、日本の食文化紹介のテイスティングワークショップ、魚食・米食文化伝承の授業開発等を行う。



宇都宮 由佳 (うつのみや ゆか)

大分県出身。博士(学術)、調理師、デジタルアーキスト、青山学院女子短期大学 調理学研究室 准教授
 学校給食を通じた和食の保護・継承における献立調査研究。
 1990年代より北タイをフィールドに経済化・情報化の影響によるライフスタイル、食文化の変容実態の継続的研究。

醤油の種類と定義

醤油の種類にもさまざまある。基本的には日本農林規格(JAS)や品質表示基準で細かく規定されているものの、同じ分類の醤油であっても色の違いや味の違い、表記の仕方等が多様であって少々わかりにくい。家庭でよく使う醤油、地域でよく売られている醤油がどのようなタイプであるかを見分ける参考に、種類と定義についてまとめる。

注目するのは、食品表示の「名称」と「原材料名」の項目。名称には、醤油であれば5種類のいずれかでどの製造方式なのか(例:「こいくちしょうゆ(混合)」)、醤油でなければどのような醤油加工品であるのかが明記されている。

5種類の醤油の分類

JASにより5種類の分類が定義されている。JASではひらがな表記であるが、一般的に漢字の使用例が混在する。

【こいくちしょうゆ】 濃口/こいくち醤油

醤油生産量の80%強を占め、原材料に大豆と小麦を等量使うものが多い。発酵・熟成期間の長い天然醸造では色が濃くなる。混合醸造/混合方式では、こいくち用アミノ酸液等を用いる。

【うすくちしょうゆ】 淡口/うすくち醤油

原材料に大豆と小麦をほぼ等量使う点は濃口醤油と同じであるが、色が濃くならないように製造工程が工夫される。混合醸造/混合方式では、うすくち用アミノ酸液等が用いられ、混合割合によって色に幅がある。「薄口」の表記は醤油業界では使わない。

【たまりしょうゆ】 溜/溜り/たまり醤油

主原料は大豆で少量の小麦を混ぜることもある。諸味を作る塩水の割合が少なく、とろりと濃い液体に仕上がる。

【しろしょうゆ】 白/しろ醤油

主原料は小麦で少量の大豆を混ぜて作る。色を極うすく仕上げのために醸造期間は3か月程度と短い。

【さいしこみしょうゆ】 再仕込/再仕込み醤油

諸味を仕込むときに塩水の代わりに生揚げを用いるため、色は濃く深い味わいとなる。「甘露醤油」「二段仕込」等とも呼ばれる。

その他醤油に関する呼称

【生揚げ(きあげ)】

発酵させて熟成させた諸味を压榨して得られた状態のままの液体をいう。混合方式の原材料となり、一般市場で醤油として流通することはない。

【生醤油(なましょうゆ)】

諸味を压榨後、火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行って製品化した醤油。穏やかな香りと味わいで、加熱調理によって香りがよく立つ。

【生醤油(きしょうゆ)】

食品表示基準で「生(き)」の用語を表示できる醤油の基準が定められている。また、料理人が、合わせ酢に対してそのままの酢を生酢(きず)と呼ぶように、だしや味酢で調味した割り醤油に対してそのままの醤油を呼び分ける場合にも使われている。

【刺身醤油(さしみしょうゆ)】

刺身向きの醤油という意味で、各社が自由に製品化している。脂ののった刺身にもよくからむように、甘口のとろりと濃い濃口醤油、たまり醤油、再仕込醤油を使う会社が多い。

【万能のだし醤油と用途別醤油】

だし醤油は、昆布や鰹節等からのだしと各種調味料で味を調えた醤油で、調理にもつけ醤油にも使える汎用性の高さから近年消費が伸びている。昆布醤油もそのひとつで東北以北でよく作られる。一方、卵かけ用醤油、冷奴用醤油等、用途に特化した醤油も人気である。

【その他の醤油加工品】

醤油を使用した各種たれ、つゆ、ポン酢、ドレッシング等がある。「白だし」として売られる製品にも、小麦100%で白醤油の製法で作る醤油風調味料、希釈用つゆ等さまざまある。秋田・山形等で「醤油」として使われているものには、調味料やだしの入った醤油加工品の万能調味料も含まれる。

製造方式による3分類

脱脂加工大豆やその他の穀物を加工してつくる「アミノ酸液、酵素分解調味液及び発酵分解調味料(以下、「アミノ酸液等」)」の製造工程での加え方によって3つの製法に分かれる。

「アミノ酸液等」は、大豆や穀物に含まれるたんぱく質を酸/酵素/発酵分解方式によってアミノ酸に分解したもので、天然原料由来のうま味成分を効率よく得られる優れた調味液として戦後に多く使われるようになった。

【本醸造】

大豆・穀物由来の原材料で醤油麹(しょうゆこうじ)を作り、塩水または生揚げで諸味を仕込んで作る方式。アミノ酸液等を加えない点で他の2つの製法と区別され、醤油生産量の約8割を占める。なお、本醸造でも、調味料等を加えた加味品もあれば、昔ながらの天然醸造のものもある。

【混合醸造】

本醸造の諸味にアミノ酸液等を加えて発酵・熟成させて作る方式。諸味を持つ醸造元でしか作れない点で混合方式と異なる。強いうま味のレベルとバランスをとるために砂糖類、甘味料等を添加して消費者の嗜好に合った味を調製する。

【混合】

生揚げにアミノ酸液等を混合して作る方式。強いうま味のレベルとバランスをとるために砂糖類、甘味料等を添加して消費者の嗜好に合った味を調製する。生揚げを醤油協業組合で効率よく製造することで、旨口の醤油を廉価に作れるようになった。

表示に使われるさまざまな用語

<等級に関する用語>

江戸時代には、「極上醤油」のさらに上の「最上」「次最上」等の等級があった。現在は、JASと品質表示基準によって「特級、上級、標準」に区分され、上級では「上選、吟上、優選、優良」等に統一、特級では「特製、特吟」等に統一のほかとくに基準を満たしたものは「超特撰」「特撰」の表記ができる。

<塩分に関する用語>

「減塩」の表記は、醤油100g中の食塩量が9g以下の場合に、「うす塩、あさ塩、あま塩、低塩」の表記は、濃口、淡口等同じ種類の醤油の通常塩分量の80%以下のものにする。

<原料に関する用語>

脱脂加工大豆ではなく丸大豆を使用する醤油に「丸大豆醤油」の表示をつけた製品がある。また、食品衛生法施行規則に定める食品添加物を一切使用していない場合のみ「食品添加物無添加」「食品添加物不使用」の用語を使用できるが、「無添加」という用語だけの使用はできない。

<製法に関する用語>

本醸造醤油のうち、醸造を促進するための酵素や食品添加物を使用していない醤油に「天然醸造」の用語を使用できる。「手作り」の用語は、天然醸造により、麹を作る作業を人の手で行い、諸味の攪拌も手作業で行うといった要件をすべて満たしたものに使用できる。また木桶で仕込みを行った場合は「木桶」の用語を、蔵で仕込みをした場合は諸味工程を行った蔵名称を表示できる。

農林水産省: しょうゆ品質表示基準, 平成16年9月13日農林水産省告示第1704号
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/kijun_47_090831.pdf

農林水産省: しょうゆの日本農林規格, 平成16年9月13日農林水産省告示第1703号
http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/kikaku_syoyu_151203.pdf

しょうゆ情報センター: webサイト
<https://www.soysauce.or.jp/>

キッコーマン株式会社: しょうゆのすべて, webサイト
<http://www.kikkoman.co.jp/soyworld/museum/>

九州—甘口の醤油

■大分県—りゅうきゅう

大分の醤油を使った郷土料理といえば、まず「りゅうきゅう」があげられる。脂ののったサバやブリの切り身に甘口の醤油、ネギ、ショウガ、すりゴマを加えて漬け込んだ料理である。由来は諸説あるが、漁師のまかない飯で、沖縄（琉球）から鹿児島を渡ってサバ漁の多い大分に伝わった調理法といわれている。アツアツの飯にのせ、魚に軽く熱が入るようお茶をかけて食べたりもするため県南の佐伯では「あつめし」といったり、福岡では「ごまさば」というように違う名称で似通った料理がこの地域一帯に存在している。

醤油で臭みをとることはもちろん、関東のマグロの漬けとは異なり、タンパク質分解酵素を含むショウガを加えることで魚の表面が少し分解してねっとりとして醤油がからむのである。

西日本、特に鹿児島、愛媛、長崎、大分では、ブリの養殖が盛んで、最近、大分ではカボスを粉末の餌にした養殖魚「カボスブリ」が人気を博している。

大分は、温暖な気候で、温泉の源泉数、湧出量が日本で、地熱発電を利用した促成栽培、養殖等の産業が発達した。椎茸およびカボス／柑橘類が特産である。冬の鍋料理「水炊き」は、大根おろし+醤油+ユズをつけながら食すのをはじめ、夏のそうめんにかボスを搾ってさっぱりと食べる。刺身盛り合わせにも柑橘類が添えられる。ゆずこしょうに刺身醤油、醤油と柑橘系の風味は郷土の味である。



りゅうきゅう／あつめし



刺身醤油と完熟カボス



◆自然と社会が融合した郷土料理

郷土料理は、地元の食材だけでなく流通で根付いた料理もある。前号（p6）江原氏が紹介した大分県日田の「たらおさ（鱈胃）」はお盆に欠かせない料理である。博多商人から伝わったともいわれ、福岡県では「たらわた」の名で食べられている。「たらおさ（乾物）」は、「棒だら」の残り

参考文献

日本の食生活全集大分編集委員会(1992)『日本の食生活全集(44)聞き書 大分の食事』

で作られるため、タラの身は途中で売れ、その残りが日田に流通したともいわれている。内陸部にある日田では、魚介は貴重でエラと内臓だけでもおいしく食べようと、現地の食材と融合し、定着、継承されてきたのだ。今日でもお盆には各家庭で作られ、スーパーには「たらおさ」が山積みされている。ここで用いられる醤油だが、大分県下の中でも、日田の醤油は最も甘いといわれている。



日田のお盆に欠かせない「たらおさ」(乾物と煮物)
タラのエラと内臓の乾物と干し筍等を醤油と砂糖で煮たもの

◆大分県の醤油

大分の醤油は本当に甘いのか？地元の醤油蔵をまわると「香り関東、味九州」という言葉がよく聞かれた。「香りは関東の醤油がよいが、味は九州の醤油がおいしい」という意味である。大分の醤油は、新式（混合醸造／混合方式）が多く、醤油の味の決め手は、大豆由来のアミノ酸液であるという。甘味料を加えるようになったのは戦後といわれる。ここでは、「うまい」すなわち「甘い」のである。前述の佐々木氏らの分析結果からも、九州でよく売れている醤油は、甘味とともに旨味が強いと出ている。甘味は戦後の食糧難の反動であり渴望でもあった。

歴史的にみて、九州は長崎貿易で砂糖が比較的容易に入手できたことで、日常的に甘味を好む傾向がある。今回、現地調査で同行した秋田出身者が「味噌汁（麦味噌）も甘いですね」の言葉に、味噌汁を甘いと思って飲んだことがない筆者は驚きを隠せなかった。事実、2014年度家計調査からも砂糖の消費は多い。大分県で長崎から続くシュガーロードの近くに位置する日田では「たらおさ」等の食材をよりおいしく食べるため、醤油の甘さが一段と強くなったのだろう。

◆好まれる地域の味

大分県下には、醸造業が多い。昭和23年の食料品工業は醤油（117戸）が最も多く、煎子（103戸）、清酒（74戸）が続く。昭和31年の大分特産課の資料をみると、農家経済を向上させるべく、農業協同組合に対し、醸造工場を設けることを積極的に進めている。

現在、諸味を持つ醤油蔵は8軒で、その他は2か所ある協業／協同組合から生揚げを購入するか製造委託をして自社ならではの味を守っている。スーパーには地元の醤油を各種置かないとクレームがくるほど、家庭ごとに好みの味が固定化している。

■鹿児島の醤油はなぜ甘い？

鹿児島では、郷土料理店や旅館の食堂等観光客がよくくる場所には醤油が2種類置いてある。甘口は地元の醤油で辛口は関東の大手メーカーのものであることが多い。



辛口・甘口の表示がされた醤油

「関東の醤油はかろうて好かん。」と鹿児島の人は口をそろえていう。からいはいしょっぱいという意味で、鹿児島の甘口の醤油を基準として関東の醤油を塩からく感じている。地元の人は地元の醤油の味が基本なので、とくに甘いとは意識してしない。一方、関東の醤油を食べ慣れた人からすれば鹿児島の醤油は甘くて食べられないということになる。この甘口と辛口の好みの違いはいったい何からくるのであろうか。

鹿児島県醤油醸造協同組合の工場長日高氏は、同組合70周年記念誌に「さつもの甘口しょうゆ」と題した私見を寄稿している。濃口特級タイプの醤油の成分を全国平均と鹿児島県内産平均で比べてみると、鹿児島県産醤油は、甘味とうま味の成分が多く、塩分が少なく、グルタミン酸濃度が2倍近くであった。そのため塩角（しおかど）がとれて甘く旨く感じるという。その原点は、食糧統制が昭和26年に廃止され、昭和30年前後に他県産醤油との差別化を目指して作った甘口が消費者に受けて定着したことであると述べている。時代背景を同じくする醤油業界で同様の地域差別化が図られたとすれば、甘味料とうま味成分を加えた塩角のとれた味を作り出す工夫が全国の醤油メーカーで行われたと考えられる。鹿児島の醤油が他県に比べてとくに甘いと評される甘口レベルに落ち着いたのは、消費者の嗜好、すなわち鹿児島県民の甘口嗜好によるところであろう。江戸時代後期の「薩摩風土記」にも、薩摩のものは何を煮ても甘いと記されている。温暖な気候のせい、サトウキビの栽培と砂糖生産の背景があっただけか、なぜ甘味嗜好が強くなったかの理由は定かではない。しかし、甘口嗜好が強いことが現在の鹿児島の醤油の味を生み出した背景にあることは確かであろう。

◆鹿児島県の郷土料理にみる醤油味・味噌味

奄美を含め鹿児島県のさまざまな郷土料理を食してみた。鹿児島はハマチの養殖が盛んでブリもよく食べる。北薩の出水、阿久根等ではイワシがよく獲れ、黒潮ののってくるカツオやキビナゴの水揚げ量も多い。大分のりゅうきゅう同様に、ブリ、サバ、イワシ等、脂ののった青背の魚には甘口の醤油がよく合うと思った。一方、白身の魚やカツオ・マグロ等の赤身には関東の醤油が合うように思う

のは、単純に慣れの問題かもしれない。キビナゴの刺身には、醤油をつける人もいるが一般的には酢味噌を添える。

鹿児島といえば黒豚が有名で、沖縄同様に豚肉をよく食べる。郷土料理としても、また家庭でもよく作られる「豚骨」は、あばらの先の軟骨を含む部位をやわらかく煮た後、麦味噌、砂糖、焼酎でこっくりと煮込んだ味噌味のものである。黒砂糖を使えば色も風味も濃くなる。「豚足」は、足の骨の周りについたゼラチン質の多い部分を食べる料理で、醤油色に甘からく煮たタイプと、やわらかく煮た後にこんがり焼き上げ酢醤油をかけて食べるタイプもある。奄美では伝統的に塩豚を食べる習慣があり、豚足も塩味だけのものが多い。一方、「角煮」といえば、沖縄のラフテーと同様に鹿児島でも醤油味が多い。

以上、豚骨、豚足、豚角煮を比べると、鹿児島ならではの郷土の味としては味噌味の豚骨が特徴的である。鹿児島にはこの他、さつま汁、冷や汁、里芋の味噌煮等、味噌味の郷土料理が多くある。



地元の甘口の醤油を使う豚足煮。焼酎にとても合う。



煮てから焼いた豚足をさっぱり酢醤油でいただく。

また、鹿児島のかけつゆの色がうすいことに驚いた。うどんでは当たり前と思うが、そばの汁もかなりうすい。このかけつゆは、うすくちタイプの醤油で味付けられる（p17参照）。また、奄美の鶏飯の汁は、醤油を入れるとしても風味づけに少したらず程度で基本は塩味である。

以上、鹿児島では濃い醤油味の料理は比較的少なく、煮物、汁物についてもあっさりした醤油味が好まれているようであった。伝統的にサツマイモで米飯食を補完してきたこの地域では、ごはん合う甘からい醤油の味付けよりも、焼酎に合う甘い味付けに麦味噌や甘口の醤油が果たす役割が大きかったのではないかと思う。



さつま揚げが入った鹿児島の定番のそば



奄美名物の鶏飯。熱々の鶏スープをかけていただく

四国近辺—うすくち醤油・混合醤油

■四国西部の甘口の醤油文化圏

『おいしんぼ(第87巻高知編)』に高知県西部の四万十川流域では醤油が甘口であるという描写がある。取材協力した土佐伝統食研究会を主宰する松崎淳子氏によれば、東西に長い高知県でとくに西部の幡多地方では甘口嗜好が強いという。現地の醤油会社を訪ねてみると、創業当時の昭和初めにはすでに中村市内には甘口の太分醤油が出回っており、その味に慣れた地元の舌に合わせて甘口の醤油を作るようになったという。今でも同社は、諸味を仕込んで甘口の混合醸造醤油を作り続けている。

高知県は大手食品問屋の流通網が早くから発達し、全国ブランドの商品が一般家庭に浸透している。筆者は高知市内の生まれで関東の濃口醤油の味で育った。自分の家庭で使うものが標準だと思えるのは大きな間違いで、高知にも地域ごとの醤油があり、好まれる味のタイプに違いがあることを最近知った。

では、甘口だと他地域から評されるその境界線はどこにあるのだろうか。調べてみると、魚の町として知られる須崎市にある醤油会社で、標準タイプの旨口タイプだけでなく、甘口嗜好の顧客に合わせて甘口タイプを作り分けているところがあった。醤油作りをする会社が実質的に8軒ほどにまで減った高知で細かな分布をみることはできないが、概ね、この須崎が甘口の醤油文化圏の境界になるのではと考えられた。

同様に愛媛では、県南の醤油は甘いからと多くの人から聞いた。松山から南下して宇和島、愛南までの醤油会社を訪ねるうちに、宇和島では甘口タイプを作り分けている会社があり、愛南町では町全体で甘口の醤油を作っているという。愛媛県の甘口文化の境界線は宇和島辺りにありそうである。

愛媛県は小麦の産地で、宇和島港から九州に醤油輸出を行っていた歴史がある。愛媛県では協業組合を作らなかったために今でも50社近くの醤油会社が独自の味を守って醤油作りを行っている。今回の調査では、四国山脈を縦断する内陸部の境界線までは確認できなかった。実際に作られている醤油の味を確かめる等して細かくみていけば、醤油の味のエリアマップができるのではないかと考えている。

■愛媛と高知の郷土料理と醤油

醤油が欠かせない愛媛の郷土料理に鯛めしがある。平成19年に農林水産省が選定した農山漁村の郷土料理百選には宇和島鯛めしが選ばれており、醤油だれに生卵を合わせて鯛の刺身を短時間漬けて込んで白ごはんの上の

せる。津島町の六宝(ろっぽう)は、鯛に限らず新鮮な刺身で作る同様の料理で、船の上でさばいた魚を醤油、砂糖、味醂、生卵、酒、ゴマの6種類に混ぜて食べる漁師料理である。

潮風にあたる漁師は、口に入る潮水の塩気を緩和するために、甘い味を好むという話は全国で聞く。また、忙しい漁の合間に食事を作るので、甘味や旨味をバランスよく調味した甘めの醤油一本で、汁でも刺身でも煮物でも簡単に作れるのがよいそうだ。

愛媛には、うすい醤油味で炊き込み飯にした西条風鯛めしと呼ばれるものもある。海沿いの町三津の鯛めしもこのタイプであった。県南の愛南町には鯛めんという郷土料理がある。ゆでたそうめん煮付けた鯛と少し甘めの煮汁を添えて食べる。鯛をはじめとする新鮮な魚に、醤油と主食を組合わせた典型的な郷土の味が愛媛のとくに沿岸部にある。



醤油だれに刺身を漬け込み生卵をからめてごはんのせる



三津の鯛めし。鯛の上品な味わいにあつさり醤油味の飯が合う

高知県の郷土料理としては、「鯉のタタキ」が知られる。高知県はユズの産地で、酢の代わりにユズの搾り汁をよく使う。鯉のタタキのたれにユズポン酢を使うこともできるが、地元では春から夏にかけてののぼりガツオに、その季節に採れるブシュカン(仏手柑。観賞用ではなく丸い緑の香酸柑橘)を合わせることをする。当たり前といえども、郷土の味にはその時期にとれるものの組み合わせという季節感がある。

高知では、すき焼き風の甘からい醤油味の鍋物をよくする。魚の場合は「煮ぐい」と呼び、鶏肉や兎肉等の肉を使うと「すき焼き」と呼んだ。すき焼きは関西風で、砂糖と醤油を食材に直にふりかけて焼く。甘さの好みは砂糖の量で加減するため、醤油のタイプにはこだわりがないように思う。高知の人はよく酒を飲む。甘ったるい味は酒に合わないという人もいて、土佐人の嗜好としては、西部の甘口嗜好を除けばどちらかというと辛口嗜好なのではないかと思う。



タタキに限らず旬の魚を厚切りの刺身にして、夏にはブシュカン、冬にはユズを搾りかける。

■小豆島と香川の醤油と料理

小豆島で醤油作りが本格的に始まったのは18世紀後半とされるが、その前から島では製塩業が行われていた。船の行き来により原料の調達容易で、できた醤油は大阪や京都に出荷され、好条件のそろった小豆島は醤油の一大生産地となっていった。小豆島の醤油蔵は木桶の保有率が高いことでも知られる。100年以上、手入れをすれば200年近くもつという木桶を使い続けるうちに木桶職人がいなくなり、木桶のメンテナンスも新しい木桶作りもできる人がほとんどいなくなった。木桶文化の存続が危ぶまれる中、木桶技術伝承のためのプロジェクトが本格化していることでも小豆島は注目されている。

地元の料理をみても、醤の郷（ひしおのさと）として知られるだけあって、醤油が味付けの主役である印象を受けた。おでんはしっかりと濃い醤油色の煮汁で炊かれ、たくさんの佃煮屋が店を構える。この佃煮については、戦後の地域振興で産業化されたものである。海に囲まれた島にあって、魚介類と醤油に恵まれた土地柄、家庭で作られていたものが島の名物となったのも必然に思える。隣の徳島県に実家のある旅館の女将さんから、小豆島では炊き込み飯でも魚の煮付けでも醤油だけで味付けするのに驚いたという話を聞いた。醤油の色にもしょっぱさにも、この土地の人は慣れているのであろう。



小豆島の各種佃煮

醤油色の濃い煮付け

甘口と辛口のある醤油豆

徳島ではスダチを料理に添え、高知でも酢みかん（香酸柑橘の総称の地方名）の果汁を酢の代わりに使う。しかし香川県には目立った香酸柑橘はなく、刺身を食べる時にも醤油だけで食べるという。その地で育つ作物との組み合わせで郷土の味は成り立っている。

香川県は近年うどん県を売りにするほど讃岐うどんで見られるようになった。関東のそばつゆに対し、讃岐うどんのかけつゆは色がうすい。旨味のきいたこのつゆに欠かせないのがうすくち醤油である。うすくちといっても、本醸造よりは混合醤油のほうが主流と考えられる（p17参照）。讃岐うどんの定番の食べ方であるぶっかけうどんには生醤油（きじょうゆ）をかけ、味を調製した混合醤油やだし醤油が使われることが多い。調味した醤油を使うことで塩角がとれたまろやかな甘味を感じさせる旨口の味わいとなる。近年、こうした旨口嗜好、甘口嗜好が強まっているせいか、うどん屋で売られていた醤油豆は、甘口・辛口の2タイプがあった。昔ながらの直球の醤油味は少しずつ変化しているのかもしれない。

■和歌山の醤油作りとさしみ用の醤油

17世紀末から18世紀初頭の元禄時代には、関西で作られた醤油が「下り醤油」として関東でもてはやされた。兵庫県龍野の淡口醤油に対し、和歌山県湯浅は濃口醤油の産地として知られ、関東の主要産地である銚子醤油は湯浅の醤油作りを手本にしたとされる。湯浅では、赤松をくべて釜炊きする火入れ方法が特徴で、しっかりと色の濃い醤油が作られる（p17参照）。木桶で1年半以上、長いものでは3年近くも諸味を寝かしてから搾るため、複雑で濃厚な味わいがある。地元で知られる醤油蔵の定番商品は、天然醸造の濃口醤油に砂糖と味醂が加えられた加味品であった。それは甘いと感じるほどの甘味ではなく、塩味をまろやかに抑えてバランスのよい辛口の味わいにまとまっている。和歌山はマグロの水揚げも有名であり、脂ののったマグロの刺身にもしっかりとからんでおいしくいただけました。

和歌山全体をみても醤油のタイプは、関東スタイルの、いわば辛口タイプの濃口醤油である。かつて船問屋だった醤油蔵は、荷物をおろした後の船に醤油や味噌を積んで、手土産として顧客に届けて喜ばれたことから醤油作りを生業とするようになったという。原料の大豆も小麦も液体の醤油も重いものであるが、船で運べば流通させられる。大阪にも近く関東にも航路を持っていた海岸線の長い地形の利点を生かして醤油作りが発展した。



生しらすにたっぷりそえられた醤油

醤油と味噌の諸味を加工したなめ味噌

地元の方数名に郷土の料理をきくと、少し考えたあとで、「やっぱり魚かな、刺身がおいしいよ。」と教えてくれた。湯浅では最近、鮮度のよい生しらすを出す飲食店が増えている。日常的に煮炊きをする醤油にはそれほどこだわりのないようであるが、伝統的な天然醸造の地元の醤油は濃くて価格も高いため、地元の人は刺身醤油として少量を大事に使っていることがヒヤリングからわかった。



金山寺味噌

和歌山では、味噌や醤油の諸味を加工したなめ味噌をよく食べる。13世紀はじめに法燈国師が中国から径山寺味噌を伝えたことが始まりとされる「金山寺味噌」以外にも、味噌・醤油蔵が作るなめ味噌がある。味噌蔵、醤油蔵が生活の身近にある和歌山ならではの郷土の味である。

中国、近畿—濃口・淡口醤油の使い分け

■島根県—けんちん汁、のどぐろ煮物、割子そば

島根県は、出雲国、石見国、隠岐国に分かれ、それぞれ異なる風景がある。夏期・冬期ともに降水量が多く湿度が高い。醤油を使った郷土料理は、出雲そば、淡口醤油を使った芋煮、清水精進料理、岩のりを使った雑煮、医食同源の薬膳料理等がある。午前と午後に「はし間」というお茶を飲む文化があり、漬物、煮しめ等を食べる習慣がある。端午の節句に家庭で作られる「ちまき」は、米団子を笹の葉で包み茹で、きな粉や砂糖醤油で食べられている。岩見地方の人（浜田市A女性64歳、B女性72歳）にヒヤリングしたところ、醤油を使った郷土料理には「けんちん汁」、「のどぐろの煮物」、「割子そば」があげられた。そこで、どのような作り方、醤油の使い方をしているのか述べる。

◆けんちん汁

Aさんは、豆腐を細かく砕き、椎茸、里芋、人参、牛蒡、蒟蒻、野菜、いも類を小さく切り煮干しのだしで煮て、塩、濃口醤油、酒で調味し、最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。Bさんは、とろみはつけない。冬の夕食によく出されるそうである。

◆のどぐろの煮物

Aさんは、水、醤油、酒、味醂または砂糖を少々入れて沸騰したら、内臓を取った魚を丸ごと入れて煮る。昔は甘味を入れないことが多かったが、最近に入れるようになったという。Bさんは、最後に味醂を入れる。サバ、カレイも煮物にする。

◆割子そば

出雲そばともいいそばの実を皮ごと石臼で挽くためそばの色は濃く黒く見え、香りが強い。3段重ねの丸い朱塗りの器に入れて供する。ネギ、のり、鰹節、もみじおろし等の薬味を加え、つゆをかけていただく。出雲の郷土料理だが、石見地方の浜田でも提供されている。外食のひとつである。



◆家庭で異なる醤油の使い方

島根出身者に聞くと「地元の醤油は、九州ほどでないが関東に比べるとやや甘味があり、最近卵黄と醤油で刺身を食べるところがある」という。Aさんは、母親の時代から地元の醤油の1升瓶を町内でまとめ買ってきて各家々に配布していた。煮物をはじめどの料理にも濃口を使う。一方、Bさんは90歳代の母の時代から関東醤油を使用し、煮物には濃口、煮びたし、和え物には淡口醤油といったように、家庭により使い分けが異なることが明らかとなった。

参考文献

日本調理学会編(2014)『平成24年～25年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理 聞き書き報告書』

■京都—おばんざい

京都は、寺院を中心に、精進料理、懐石料理が発達した。そのためだしには植物性の昆布が欠かせない。関西では、天正年間(1573年～1592年)兵庫龍野で生まれた淡口醤油が、食材の味と色を生かすため好まれている。淡口醤油は、濃口醤油より塩分が高いため、使うのは少量でよく、より食材の本来の味と香り、色を楽しむことができる。特に、だしが基本の京料理には、「色をきれいに」という美意識だけではなく、食材の繊細な香り、旨味を引き立てるものとして淡口醤油が用いられている。

京都では、日常のおかずを「おばんざい」という。京都近郊でとれた葉物野菜や根菜類をお揚げさん(油揚げ)と鰹節・昆布・椎茸のだしと淡口醤油で味付けした「野菜の炊いたん(煮物)」が多い。味付けはうす味で、野菜自体に旨味のある京野菜を豊富に使用し、野菜と塩サバ、身欠きニシン(ニシンの干物)等の塩蔵物・干物とを巧みに組み合わせている。淡口醤油を用いるため色も素材の色に近い。食材の色彩と持ち味を十分に生かしていることが、京都の「おいしさ」の特徴である。

◆淡口醤油と濃口醤油の使い分け

ヒヤリング調査において、京都では煮物・吸い物には「淡口醤油」、あめ炊き、かけ醤油には「濃口醤油」と使い分けされている。三重の調査で、京都から嫁にきた女性(60歳代)は、当時、店に淡口醤油が売ってなくて困ったという。現在、流通が発達して、どこでも淡口醤油が入手でき、吸い物に使う地域も増えた。

安土桃山時代から続く京都の料亭(山ばな平八茶屋)の主人へのヒヤリングでは、「時代により用いる醤油の種類は異なる」という。同じ料理でも、先々代は、濃い色と味付けを好むが、先代はうすい色と味付け、自分は先代より濃く、先々代より甘味の少ない味付けを好むという。料理人による好みの違い、時代によって求めるものの変化もあるが、人々が感じる長年の変わらないものがあるという。

使う調味料や味付けの仕方は時代によって変化する部分もある。しかし、人々が好む味わいの核となる特徴や、郷土料理を食べて懐かしいという感覚は、変化することはなく次世代に受け継がれていくのではないだろうか。



島根—海鮮ちらしに添えられた卵黄と醤油



京都—お吸い物

中京—たまり醤油、白醤油

■豆味噌文化圏

この地域の醤油を使った郷土料理といえば、「伊勢うどん」、「きしめん」、「ひつまぶし」である。これらに共通するのは「たまり醤油」である。

温暖な気候、肥沃な濃尾平野、木曾川の豊かな水により、米、麦、大豆等豆類、野菜類が古くから栽培され、奥三河より吉良の饗庭塩（あえばじお）等、良質な塩が盛んに作られた。醸造に適した温潤な気候により、味噌、たまり醤油、酢、味醂、白醤油、酒等さまざまな発酵食品が生まれた。たまり醤油は、大豆と少量の小麦、塩および水を原料におよそ2年の歳月をかけて杉の木桶で天然熟成・発酵させて製造され、愛知県、三重県、岐阜県の特産である。長期熟成中にメラノイジンが生成するため、色合いが濃くなるが、まるやかでコクのあるおいしさが魅力である。

豆味噌は、徳川家康が天下取りの兵糧として、栄養価、携帯性、保存性の優れることで奨励した。流通経路の発達で江戸、大阪へと移出する等大きく発達した。このような風土と流通経済的要因、そして政治的要素を背景に、たまり醤油は誕生したのである。

また愛知県の碧南市では、白醤油が作られ、吸い物等に用いられており、色の濃いたまり醤油と、色のうすい白醤油で使い分けがされている。近年では、白醤油にだしを入れた「白だし醤油」が人気でスーパーでのバリエーションが多くみられる。

■三重県—伊勢うどん

中里介山『大菩薩峠間』の山の巻（1913年～1941年）の一説に『「どぶ六」のうどんは雪のように白く玉のように太い、それに墨のように黒い醤油を十滴ほどかけて食う。このうどんを生きているうちに食わなければ、死んで閻魔さんにしかねられると、土地の人にこう言い囃している』とある。

伊勢市出身者（男性60歳）に聞くと、「伊勢うどんは、店で食べるもの」という。元々は、農家が米の裏作で作った小麦をやわらかな手打ちうどんにして、自宅で作った味噌の上澄み（たまり）をかけただけの素朴なものであった。それに鰹節や昆布等、だしを加えて販売したものが現在まで続く。昔は、素うどん、並うどんといったが、他の地域うどんとの差別化から昭和47年名称を決定した。先の「どぶ六」は1903年に焼失し、現在残る古い店は、大正時代になってからのものである。

伊勢うどんのたれは、三河産濃口2種類と伊勢たまり醤油・濃口醤油の計4種類、鰹節、宗田鰹節、利尻昆布、煮干し（トビウオ、片口イワシ、アジ3種類）でだしを取り、



店によってたれが異なる伊勢うどん

仕上げに焼いた鉄片を入れきざら、味醂で味を調えカメに移して室温で寝かすという店もあれば、醤油はたまり醤油だけを使う店、だしは昆布を使わず鰹節と煮干しで取るというように、店によって大いに異なる。ただし、たまり醤油を使うことは共通している。

そのため、地元の人はそれぞれご鼠屑の「伊勢うどん」の店がある。現在は、スーパーで麺もたれも購入できるが、やはり伊勢うどんは外食のひとつであるようだ。

60歳代男性にヒヤリングすると、「昔は店に飯を持ち込んで、うどんの余ったたれを加えて食べていた」、30歳代の女性は、「伊勢うどんは土曜日のお昼の定番。最後に卵を入れごはんをたれと一緒に食べるのがとてもおいしい」という。今も昔も変わりなく愛されている。

伊勢の郷土料理には、たまり醤油を使ったものが多く、郷土膳は「伊勢うどん」、「手ごねすし」、「さめたれ」である。「手ごねすし」は、カツオにたまり醤油と酢飯、好みでショウガ、ネギ、シソの葉をまぶす。「さめたれ」は、サメの味醂干で、保存食で江戸時代の伊勢参りの土産物に登場している。



三重の郷土膳—伊勢うどん、手ごねすし、さめたれ

この他「しぐれ蛤」は、桑名から四日市にかけて蛤がよく獲れ、焼き蛤のほか、長く保存するために考えられた。関ヶ原の戦のとき大垣城にいた徳川家康へ献上したと伝えられており、生溜以外一切調味料を使わないという。

「たがね」は、糯と粳をまぜて搗いた餅をかき餅に切り、たまり醤油をつけて焼き上げたものである。桑名の宿場名物で、明治のはじめ頃、浜吉という人が焼いて袋にいれて売っていたが、当時として紙袋さえも買わずに廊の女たちが好んで買ったという。

■愛知県—きしめん(赤つゆ・白つゆ)

平打ち麺に鯉節のだしに、たまり醤油、揚げ、ホウレンソウと鯉節を入れた「きしめん」は、江戸時代の『東海道名所記』に三河(三河国)芋川の名物として、また『好色一代男』にも登場する。江戸時代後期には、江戸において「ひもかわ」と呼び『守貞謄稿』では「ひもかわ」は芋川の訛りで、名古屋では「きしめん」と呼ぶと記述されている。

「きしめん」は、伊勢うどんと同様、外食のひとつで、家では「味噌煮込みうどん」を作って食べるそうである。稲沢市出身70歳代男性によれば、「昔(30年前)は近所の製麺屋で生麺



名古屋のきしめん

を買って、自宅で作って昼食として食べていた。「米がないときは夜も食べた(名古屋出身70歳代女性)」との声もあった。味噌は自家製だが、醤油は作ったことがなく近所の製造業者から一升瓶で購入していたという。

伊勢うどんの濃い色のたれと異なり、きしめんは、だしの色がうすいため地元の人でさえ(名古屋出身40歳代女性)たまり醤油でなく濃口醤油だと思っていた。

また最近では、白醤油を使った「白つゆ」きしめんが販売されるようになった。それに対し従来のたまり醤油のきしめんは「赤つゆ」といわれる。熱田神宮内にある宮きしめんでは、白つゆは「おすましきしめん」といい、おぼろ昆布、湯葉、かまぼこがのっている。



きしめん
赤つゆと白つゆ



熱田神宮内にある宮きしめん

◆ひつまぶし

由来は諸説あるが、たまり醤油と味醂のたれで焼いたウナギを、細かく刻んでお櫃にはいった飯にのせ(まぶし)、まずはそのまま。次にネギやわさび、のり等の薬味を入れて。最後はお茶漬けでと、3通りの食べ方をする。あつた蓬菜軒:創業明治6年名物ひつまぶしでは、ウナギのたれは、たまり醤油+味醂を付け足しながら、使っている。



あつた蓬菜軒のひつまぶし



もろこ

◆もろこ—関東のざっこ煮と類似

家庭でたまり醤油を使った料理として「もろこ」を紹介する。これは川魚の小魚(フナ等)、小エビ等をたまり醤油、砂糖、味醂、ショウガを入れ、炊いていく。これと類似するものに関東の茨城の「ざっこ煮」がある。ごはんのあての他、酢飯の上に「もろこ」をのせ、そのうえに、錦糸卵をまぶした「もろこ寿司」をつくる。このほか、たまり醤油は、家庭では、正月の煮しめ等に用いるという。

◆「しゅんでいる」=おいしい

伊勢の醤油屋を訪ねると、現在たまり醤油は、主に料理屋で使われ、一般の人は濃口醤油がほとんどだという。伝統的な味噌からのたまり醤油は、一つの杉樽から50本程度。1-2年に1回、中の味噌がなくなったら作る(2月寒い時期に作り1年そのまま熟成)。

伊勢醤油は、他の地域の醤油(関東醤油)に比べ、味にまろみがあり、優しい、角がとれた味という。伊勢の醤油を使った料理は、色の濃いことがおいしさのポイントで、味が「しゅん」でいること(しみていること)を意味している。

三重県の平成24-25年度聞き書き調査の結果では、昭和30年代後半まで自宅で味噌、醤油を作り、醤油は貴重だったという。愛知では、同時代において醤油は店から購入しており、三重県では「自家製味噌たまり」を日常的に使っていたとうかがえる。

三重では、墨のようなたれのうどんに飯まで茶色の三重うな重と、愛知では赤つゆ・白つゆのきしめんと飯は白いひつまぶし、同じたまり醤油文化圏でも嗜好性の違いがうかがえる。



三重県のうな重



愛知のひつまぶし

参考文献

中部圏社会経済研究所(2015)『中部圏の発酵文化に関する調査研究報告書』

醤油の色のバリエーション

醤油を見比べてみると、同じ分類でも随分と色が違うことに気づく。同じ地域でも、また同じ会社の製品であっても、製造方法や原料、熟成期間等によって色は異なる。ここでは、全国の醤油の中から、色の違いがわかりやすいものをいくつか選び、例として示した。

こいくち醤油 同じ濃口醤油でも、明るい茶褐色のものから透けて見えないほど濃いものまである。熟成期間や火入れ条件等で色に違いがでる。



野田（千葉）本醸造



大野（石川）混合



小豆島（香川）天然醸造



湯浅（和歌山）天然醸造

うすくち醤油 混合醤油、混合醸造醤油は原料のひとつにうすくち用アミノ酸液等を使用するため、その色や割合によって色に違いがでる。



龍野（兵庫）本醸造



高松（香川）混合醸造



臼杵（大分）混合



能登（石川）混合

たまり醤油 いずれのたまりも、とろりと濃厚で器の底が見えないほど色は濃い



伊勢（三重）本醸造



武豊（愛知）本醸造

再仕込醤油 塩水の代わりに生揚げを使うため、総じて色は濃くなる



内子（愛媛）本醸造



小豆島（香川）天然醸造

白醤油 原料のほとんどが小麦であるため色がつきにくい



碧南（愛知）本醸造

醤油ベースの調味料 煮物の煮汁にも吸い物のベースにもなり使い勝手がよい。白だし等も近年人気である。



中新川（富山）しょうゆ風調味料



鹿児島（鹿児島）しょうゆ加工品



大仙（秋田）万能つゆ

北陸と新潟の醤油と料理

大野醤油と加賀料理

金沢市大野町に入ると醤油屋の屋号が書かれた看板、壁面が次々とあられ、まさに醤油の街だとわかる。大野醤油は五大醤油産地のひとつとして江戸時代から栄えてきた。濃口醤油であっても、その色合いは湯浅や小豆島の醤油に比べてやや明るい。加賀百万石において客人をもてなすハレの料理として発展した加賀料理では、素材の味を生かすように醤油は控えめに使う。甘いものはご馳走であり、和菓子文化も発達した。北陸の醤油は甘いといわれるが、大野醤油は甘いというよりは素材の味を邪魔しないような塩角のとれた旨口タイプが多い。こだわりの料亭では、刺身のつけ醤油や煮物用にレシピ指定で醤油会

社に作ってもらう。

石川の郷土料理としてまずあげられるのが、加賀料理としても知られる「鴨の治部煮」である。鴨の薄切り肉に葛粉をまぶし、だしのきいた煮汁にとろみをつけていただく。具材にはすだれ麩、椎茸、せり等が欠かせない。醤油味は極控え目である。



鴨の治部煮

大野醤油は昆布だしによく合うまろやかな香りであるのに対し、関東の醤油はスツと特徴的な香りがあるが鰹だしによく合うのだそう。麴カビや酵母等の微生物の力で醸される醤油には複雑な香り成分が300種以上もあるという。蔵付き酵母、あるいはそれを培養した優良酵母によっ

て地元ならではの醤油の香りが作りあげられてきた。

大野町の古文書に残る醤油の製法に、諸味に米麴を加えたという記述がある。龍野の淡口醤油の起源は甘酒を添加した独特の作りである。現在はそのような作り方はしていないまでも、各地でさまざまな工夫がなされた結果、地域特有の醤油のタイプができてきた。

■能登の塩田と魚醤

日本海に大きく突き出た能登半島では、揚げ浜式の塩田で塩作りが行われている。富山湾側の内海ではイワシを原料にして、輪島のある外海ではイカを使って魚醤のいしる/いしりが作られる。寿司屋や料理旅館に行くと、卓上に地元の甘口の醤油といしる（多くの場合は食べやすいイワシのいしる）が並んで置いてある。食べ方を聞くと、もちろんお好みでどうぞといわれるのであるが、イカやエビ等濃厚な甘味のある食材にいしるをちょっとつけるとよく合う。いしるで魚介類と野菜を煮る貝焼きがあり、これはしょつるを作る秋田にもみられる郷土料理である。

能登でもとくに輪島・珠洲の方では醤油が甘いと聞いた。日本海の潮風に吹かれる地域故に甘口が好まれるのであろうか。輪島の家庭では地元の甘口の醤油を料理にも刺身にも使う。スーパーでは1.8ℓのペットボトルがずらりと並んでいた。しかし料理屋では使い分けがされていて、つけ醤油として地元の甘口タイプを置くところと、甘すぎるので大野醤油を置いているというお店もある。



イカのいしりの貝焼き

一方、料理人には、全国ブランドの濃口・淡口醤油を使う人が多い。これは、富山等ほかの地域でも共通することであるが、和食の料理人は関西で修業をすることが多く、料理の味がぶれるので使い慣れた全国ブランドの醤油を使うことになる。料理人は、砂糖や味醂、だしのうま味を加えて思い通りの味を作り出すことができる。しかし、家庭では簡便に醤油一本で刺身も煮物も汁も食べられる方がよいということで、だし醤油やめんつゆ、醤油風調味料の普及率が高まっている。地元の醤油を長年使ってきた家庭ですら、健康志向の減塩醤油ブームで醤油を切り替える人が増えている。地域の味として醤油の味分類をとらえようとしたが、簡便性や健康ブームの陰で好まれる醤油のタイプが全国で画一化する傾向にあることを感じた。

■富山の昆布と沿岸部の甘口タイプ醤油

富山は日本一昆布を食べる県である。それも断トツで多い。昆布はだしをとるだけでなく、糸状に削ったとろろ昆

布をおにぎりにまぶしたり、細く刻んだものを汁に入れたり、すり身に巻き付けて昆布巻かまぼこにする。黒、白、納豆昆布等種類も豊富で、昆布メ用昆布がどこでも売られている。富山ではコンビニエンスストアでものりので包んだおにぎりと昆布で包んだものの2種類がある。「どっちにする？」と家でも聞くそうだ。



白とろろ昆布で包んだおにぎり



昆布メの刺身盛り合わせ

このほか板状に削ったおぼろ昆布で食材を包む、新鮮な魚やつぶ貝を昆布メにする等、昆布はうま味と塩味を素材に与える調味料の役割も果たしている。刺身の昆布メは水分がぬけてねっとりして、うま味と塩気があるため醤油がいらなくらいである。

一方、醤油が欠かせない郷土料理といえば「ぶり大根」がある。産卵のために北海から南下する途中、氷見湾で獲れる寒ブリは脂がのって日本一おいしいといわれる。醤油色に炊きあげられた大根にブリの滋味がしみ込んで実においしい。その他、郷土の味としては白味噌仕立てのたら汁等もある。富山では、昆布を中心に醤油や味噌をうまく組み合わせる郷土の味が作られていることがわかった。



醤油とだしがしみ込んだぶり大根

富山には海も山もある。氷見をはじめ魚津辺りまでの海沿いでは醤油はとて甘口で、山側では比較的辛口の旨口タイプが作られている。富山湾沿岸で漁師を中心に好まれる甘口タイプの醤油は、戦後に広まり定着した混合醤油であり、旨さと甘さを求める消費者の好みに合わせて作られ、定着したものと考えられる。

地域特性として、全国のどのエリアでどのような醤油の味が好まれているかの区分とともに、同じ県内でも海側、山側の嗜好についても調べる必要があるようだ。

富山は越中富山の薬売りで知られるところである。薬屋の近くには必ず飴屋があり、薬の練り薬を作るのに麦芽糖を供給し、また薬売りの景品として飴菓子を作っていた。北陸の醤油はなぜ甘いのかを調べようとしたとき、富山の醤油が甘いのは甘味料として飴屋の麦芽糖があったからではと仮説をたてた。しかし、市内に一軒だけ残る飴屋でも、そのような話は聞いたことがなくまた資料もないということでわからなかった。

関東外郭—濃口醤油

■群馬県—おっきりこみ

群馬県の醤油を使った郷土料理は、「おっきりこみ」、「けんちん汁」、「すいとん」、「小魚の甘露煮」、「ゆべし」等がある。「おっきりこみ」とは、幅広の生麺を旬の野菜やきのこなどと一緒で煮込んだ料理である。

高崎出身の男性(60歳代)は、「子供の頃はうどんを打つのもよく手伝った。地粉で作った麺はそのまま茹でると黄色っぽくなるのが特徴。油揚げと畑でとれたネギや大根と打ち粉がついたまま一緒に煮込む。汁がとろっとなくなってうまいんだ。だしは煮干し、味付けは醤油。おふくろが夜おっきりこみをたくさん作って残ったものを翌朝温め直すと麺が半分くらい溶けてしまい汁もなくなる、これがまたうまいんだよな。ばあちゃんがうどんを作るのが上手ですごくうまかったので、遊びに行くときよく作ってもらった。人が集まったとき等を含め日常食として食べていた」という。

群馬県は、古くから小麦栽培が盛んで、江戸時代中期に石臼が普及し、「粉もの食文化」が発達した。名の由来は、のぼした生地を麺棒に巻いたまま包丁で切り込みを入れ、麺を切っては入れたことによる。塩を入れずに打った生麺を煮込むため、打ち粉が溶け出してとろみが出る。現地でのヒヤリング調査によると、特別な行事ではなく「食べたいな」と思った時に作る。昔は地粉をひく業者があったが、各家庭で麺を打つ機会も少なくなり、つるつとした食感の市販品が今は人気である。「大きな鉄鍋で、家族の分を全て一緒に煮込み、味付けは、塩と砂糖を少々と味噌と醤油。作りたてよりも翌日の朝に残りを煮返したのがとっておいしい。ごはん等を入れておじやにするとさらにおいしい」(高崎市女性60歳代) そうだ。

味付けに、醤油と味噌の組合せもあるとのことだが、味噌を使うことに驚く人もおり、醤油味がそれだけ定着していることがうかがえる。だしについては、鰹節や昆布のだしという意見もあるが、煮干しを使用するのが本来の形であろう。

「おっきりこみ」の話をする地元の人々は皆笑顔だ。みんなで鍋を囲む情景が浮かぶのであろう。現在、伝統食として再評価され、県を挙げて「群馬県おっきりこみプロジェクト」が平成25年4月1日に始動されている。



群馬のおっきりこみプロジェクト



おっきりこみ

■千葉県—はば雑煮

関東では1660年代に醤油製造業が始まった。江戸期元禄から享保時代(1688年~1736年)にかけては、関西(上方)からの「下り醤油」が珍重されていたが、次第に濃い味の「関東地廻り醤油」が市場を席巻するようになる。この濃口醤油は、原料の大豆や小麦の生育に適し、利根川や水路にも恵まれた千葉県野田市、銚子市で大量に生産された。

千葉県の醤油を使った郷土料理には、「ざっこの佃煮」、「鮎の甘露煮(正月用の肴)」、「醤油米煎り」、「芋がら料理」等があるが、ここでは「はば雑煮」を紹介する。

「はば」とは、褐藻類の一種(はばのり)で、アオサと混同されることがある。潮の香りが強く、採集は冬(12月頃)から春にかけて、特に寒い時期のものが柔らかい。

『毛吹草』(1645年)に、はばは安房の名産と記されている。現在、伊豆でも採れるが、今では貴重品で1枚(18cm×30cm)で1000円ほどする高価なものである。

昔ながらの作り方についてヒヤリング調査をした。「はばのり、アオノリを火鉢の炭火であぶって軽くもむ(現在はフライパンで乾煎り)。鰹節は朝削った香りのよいものをたっぷり用意して、だしを取り醤油と塩で味を調える。餅は焼かずに茹でてやわらかくし、椀に入れ、汁をはる。重箱に、あぶったはばのり、鰹節を入れ、各自が好きだけ雑煮にかけて食べる」そうである。

この雑煮作りは、鰹節削りも含め男の仕事で、女は正月3日休むという。はばは、「羽振り、威勢を利かす」との縁起を担いでいる。この他、正月に欠かせない鮎の甘露煮もまた男が作るという。砂糖は昭和20~30年代には貴重品で、正月の挨拶品に使われていたようだ。

千葉県長生郡の一部では、お吸い物とは言わず、醤油汁という。鰹節、醤油だけで味付けするため色は濃い。千葉は野田、銚子に代表されるように江戸時代からの最大の濃口醤油の産地がある。香りの強い鰹節、はばのりに対し、この濃口醤油が好まれ、人々の日常生活に自然に浸透していったものと考えられる。



千葉—はばのり はば雑煮
協力:千葉伝統郷土料理研究会
主宰/龍崎英子氏、猪野弘子氏



参考文献

全国料理研究会会刊/慣習(1974)『群馬県の郷土料理』
千葉県立房総のむら資料調査会(1992)『平成3年度 千葉県立房総のむら資料調査報告書 第8集』

東北、北海道—だし入り醤油

■秋田県—きりたんぼ鍋

秋田は、冬の寒さが厳しく、日本海側から湿った冷たい風が吹きみぞれや雪を降らせる。あきたこまち等コメの産地で、北海道、新潟県に次いで全国3位のコメ産出地域である。

秋田の郷土料理といえば「きりたんぼ鍋」である。秋田杉のくしに、ごはんを付けて焼いたものを「たんぼ」と呼び、「たんぼ」を切っ



て鍋に入れたので、「きりたんぼ」の名がついた。発祥の地は、県北地方(鹿角)で、きこりやマタギ(猟師)達がごはんを潰し、棒に刺して焼いたものを山中でとったキジや山鳥と山菜と一緒に煮込んで食べたのが始まりといわれている。

材料は、きりたんぼ、鶏肉、牛蒡、舞茸、せり根付き、ネギ、しらたき等に醤油を入れて煮込む。新米が収穫された時期もよく食べられるが、現在では正月やお盆等の人が大勢集まるときに食べられている。また、一般家庭では、きりたんぼより、飯をこねて「だまこ」にして入れるほうが多い。また、どちらも入れず単に鍋として、食べることも多いという。

◆しよつる鍋—漁師の家で作られた魚醤

「しよつる」とは、ハタハタ等の小魚に塩や麴を加えて発酵させて作る魚醤である。「しよつる鍋」とは、ハタハタやタラ等の魚に豆腐、長ネギ等の野菜を合わせて魚醤(しよつる)で味付けした鍋である。

昔しよつる鍋は、帆立の殻を鍋の代わりに使っていたので「塩魚汁貝焼き(しよつるかやき)」または「貝焼き(かやき)」ともいわれている。しよつるは、伝統的には漁師の家で、売り物にならない雑魚(さまざまな魚)を用いて作られていた。そのため、あまり商品化されてこなかったという。

◆好まれるだし入り醤油

秋田出身者にヒヤリング調査をすると、郷土料理のみならず普段の料理に、醤油代わりにだし入り醤油が用いられていた。地元の醤油蔵(創業:明治12年)の歴史をみると、販売当初、醤油の使い方を地域の人に教えながら売り歩いたという。由利本荘市出身者(男性80歳代)によれば、味噌や醤油は貴重だったので、代わりにイワシやコアミを用いたしよつるを調味料として使っていたという。そう

いった背景もあって、だし入り醤油が好まれるのかもしれない。

■北海道—ジンギスカン、乳製品と醤油

北海道は、全域が亜寒帯湿潤気候で、夏と冬の温度差が大きく冬の積雪は根雪となる。最寒月の平均気温が-8度以下となり、零下30度以下まで下がることが多い。魚介類、昆布、肉(豚、羊)、乳製品その他、ジャガイモ、カボチャの生産地でもある。

北海道の醤油を使った郷土料理としては、「ジンギスカン」、「ザンギ(鶏のから揚げ)」、「いももち」がある。

「ジンギスカン」とは、羊の肉を中央部が凸型になっている専用の鍋に、肉と野菜をおき、肉汁を用いて野菜を加熱しながら食べる。醤油ベースの調味液漬け込み肉の「味付け肉」、冷蔵肉の「生肉」、冷凍肉の「ロール肉」がある。味を付けない肉を「つけだれ」で食べる方法もある。羊肉の臭みを抑えるため、明治・大正時代は、牛鍋等と同様に味噌を使っていたが、昭和時代に改良が進み、現在は醤油ベースが主流である。たれには、醤油、味噌、砂糖、リンゴ果汁、ショウガ、ニンニク、ゴマ油等が配合される。市販されるジンギスカンのつけだれもあるが、家庭よりも店に行き行って食べるもしくは、野外で食べる人が多いようだ。

◆いももち—醤油とバター

「いももち」は、稲作(もち米)生産技術が未発達であった北海道で、豊富に生産されたジャガイモを使って「餅」の代用品として作ったことが始まりである。北海道の開拓当初から主食として食べられていた。郷土料理の一つとして、学校給食のメニューに取り上げられている。作り方は、茹で・蒸したジャガイモを潰し、片栗粉を加えてよく練り上げ、小さな丸餅や団子状にし、餅と同様に焦げ目が付くまで焼きあげる。甘からく味付けしたり、醤油やバター、砂糖等をつけて食する。揚げても、汁物に仕立ててもおいしく、昔から家庭で作られていた素朴な郷土料理である。片栗粉を使用することが多いが、小麦粉を半量加えると更に口あたりが良くなり、最近では冷凍いももちや、チーズ入りも市販されている。

北海道では、焼きとうもろし、焼きホタテ、コンビニのおにぎり、スナック菓子まで醤油とバターの味付けが人気である。札幌市(70歳代女性)によれば、「(子どもの頃)、バターは貴重だが熱い飯にのせ溶けたところに醤油をたらして食べると、何膳でもおかわりをした」とある。昔からこの組み合わせは好まれていたことがわかる。昆布については、釧路では日常的に摂取するが、札幌等産地でない地域ではほとんど食べないという。昆布醤油もあれば使うが、こだわりがないとの意見が多く聞かれた。

参考文献

あんばいこう(2007)『食文化あきた考』、日本調理学会編(2016)『平成26年度 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理 聞き書き報告書』

郷土料理は、その地域で豊富にとれる食材を使うことが多い。地元で入手した食材と醤油をうまく組み合わせて、それぞれ特徴のある郷土の味を生み出している。例えば、酪農が盛んな北海道では乳製品のバターと醤油、京都では素材の味を生かして淡口醤油で煮物を作る、柑橘類が豊富にとれる地域では果汁を醤油と組み合わせる、といった例があげられる。

明治初期の頃の家庭料理を調べてみると、醤油は単体で使うだけでなく、砂糖や酢等その他の調味料と組み合わせられてよく使われていた。醤油には、主役にも脇役にもなれる使い勝手のよさがある。

ここでは、郷土の特色ある食材と醤油を組み合わせた料理をいくつか取り上げ紹介する。

新鮮な魚介類を醤油で漬ける

鮮度のよい魚介類は塩だけでもおいしいものであるが、そこに醤油の風味が加わることで豊かな味わいが生まれる。醤油の塩角をとるよう適度な甘味を加えられた醤油だれを調製したり、沿岸部や九州地方ではその地で好まれる甘口の醤油をそのまま使うこともある。



3 宇和島鯛めし(愛媛)
味酢や砂糖を加えたまろやかな醤油だれに短時間刺身を漬けてごはんのにせていただく。



4 ホタルイカの沖漬け(富山)
船上でも簡単にできる醤油漬けは典型的な漁師料理のひとつである。

醤油が主役の濃厚な味付けの煮物

佃煮は、小魚や貝類がとれる沿岸部や島国でよく作られ、魚の煮付けは、地域によって醤油の色づけの程度は異なるものの、醤油が欠かせない代表的な料理である。香川の醤油豆は、古くから醤油の産地として知られる土地ならではのものであろう。



7 アサリの佃煮(東京)
撰津(大阪市)の漁師が江戸時代の佃島で作ったことがはじまりといわれる保存食。



8 醤油豆(香川)
ソラマメの醤油煮は、土産ものとしても人気が高い香川が誇る郷土の味である。



9 魚の煮付け(小豆島香川)
全国で魚の煮付けはあるが、醤の郷として知られる小豆島では醤油だけで煮ることもある。

香酸柑橘果汁や酢との合わせ技 ~つけ醤油とかけ醤油~

ユズ、スダチ、カボス等の香酸柑橘がよくとれる高知、徳島、大分では、生の香酸柑橘果汁を刺身に搾りかけて醤油をつけて食べることをよくする。一般的なポン酢醤油は多汁質のダイダイで作ることが多く、醤油と柑橘果汁の相性はよい。酢醤油、醤油の二杯酢・三杯酢もさまざまな料理に使われる。



12 カボスと刺身(大分)
カボスを鰯にした「カボスブリ」に、カボス汁と甘い刺身醤油がよく合うと地元の人はいう。



13 ブシュカンとカツオ(高知)
高知ではユズをはじめ、ブシュカン、直七、スダチ等の酢みかんをよく刺身に添える。



14 スダチと刺身(徳島)
徳島名産のスダチは、刺身だけでなく、さまざまな料理に添えられる。



15 生牡蠣(広島)
二杯酢、三杯酢、ポン酢等、酸味のきいた醤油だれを生牡蠣に合わせる。



16 豚足の酢醤油がけ(鹿児島)
酢と醤油の味で、むっちりとしたゼラチン質の豚足肉があっさりおいしく食べられる。

バターと相性のよい醤油

バターと醤油がこんがり香ばしく焦げた香りは食欲をそそる。北海道ならではの郷土の香りであろう。



1 焼きとうもろこし(北海道)
寒暖の差が大きい北海道だからこそできる甘いとうもろこしにバター・醤油がよく合う。



2 いももち(北海道)
蒸したジャガイモにでん粉を加えて練って焼く。給食でも人気のメニュー。

乾物の煮物は醤油味が定番

岩手、新潟等雪深い地域では、切り干し大根やゆでてから干す凍み大根等、野菜の保存法をさまざまに工夫して食べている。干した野菜はもちろん、干し椎茸やヒジキ等の乾物の煮物には醤油味のものが多い。素朴な煮物の味付けに家庭の味、郷土の味があらわれる。



5 干し椎茸の旨煮(大分)
大分の干し椎茸生産量は日本一である(48%)。その煮物は、正月、お盆に欠かせない。



6 凍み大根の煮物(岩手)
厚く輪切りにした大根をゆでてから凍結と乾燥を繰り返す。だしが浸みて独特の食感となる。

だしの旨さを引き立てる名脇役

関西では淡口醤油を使って素材の味を引き立てるように煮物を炊く。だしのきいた炊き込み飯も、醤油の使い方が飯の色と味のバランスを決める重要な要素となる。



10 京野菜の煮物(京都)
南瓜、海老芋、冬瓜、お揚げをだしと淡口醤油で色よく炊く。



11 西条風鯛めし(愛媛)
鯛の味わいをそこなわないように、かつ魚の臭みを出さないように醤油と酒を使って炊き上げる。

食材と醤油の組合せ

醤油があってこそその肉料理がある

醤油は肉料理にもよく合う。すきやき風の甘からい味付けの料理は、牛肉に限らず鶏肉や豚肉を用いて全国で作られている。豚の煮込みにも醤油が欠かせない。

おふくろの味として思い浮かべられる料理No.1の肉じゃがは、関西では牛肉が当たり前であるが、関東では豚肉で作られることが多い。地域や家庭によってよく食べる肉の種類は異なっても、醤油味の肉料理はこはんに合う定番のおかずとして定着している。

鍋ものの味付けでは、汁にあっさりとした醤油味をつけるものと、水炊きのようにポン酢醤油で食べるものがある。ジンギスカンをはじめとする焼肉でも、ニンニク、ショウガ等さまざまな薬味のきいた醤油だれが欠かせない。



17 ジンギスカン(北海道)

羊肉は明治時代から食されるようになり、当初は味噌味だったが現代は醤油味が基本となった。たれに漬けて焼くものと、生肉を焼いてたれをつけるものがある。



18 比内鶏のきりたんぼ鍋(秋田)

比内地鶏のだしに醤油と味醂で味付けをする。舞茸、牛蒡、せり根のシャキシャキ感がたまらなくおいしい。



19 関東のすき焼き(東京)

味醂と醤油の割下で煮るように肉を焼くのが関東スタイル。関西では砂糖と醤油を直にかけて焼く。



20 豚の角煮(奄美・鹿児島)

黒砂糖がとれる奄美では、甘からい醤油味の煮物に黒砂糖を使うことも多い。



21 豚足(鹿児島)

地元の甘口の醤油に好みで砂糖を足し、焼酎も加えてやわらかくなるまで煮る。

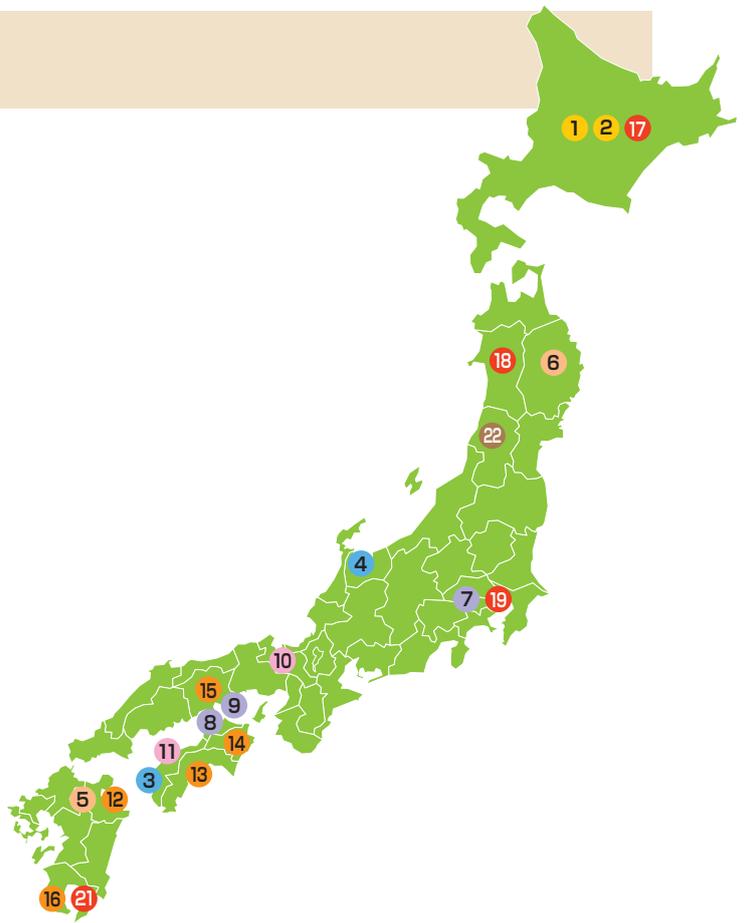
山形のいも煮にみる醤油味と味噌味

山形県では屋外で里いもと肉を煮た大鍋を囲む「いも煮会」という文化がある。内陸部では川原で牛肉を醤油味で煮るが、庄内地区では海辺で豚肉を味噌味で煮る。いもは共通だが肉と味付けは県内でも分かれていることが面白い。



22 醤油味のいも煮(山形)

秋になると河川敷で大鍋を設置しても煮会を開くのが楽しみだという。

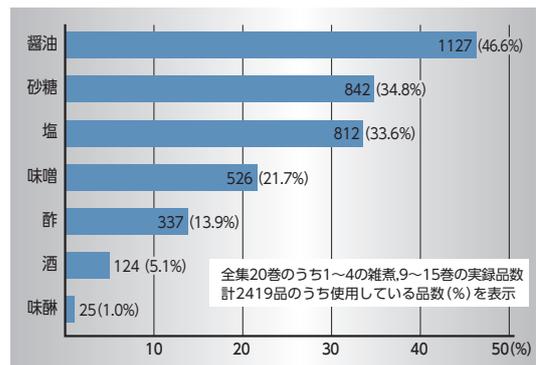


20

90年前の家庭料理にみる調味料

大正末期～昭和初期の家庭料理を全国的に収集した『ふるさとの家庭料理』全集(農文協)から、米料理、麺類、汁物・鍋物、おかず類、漬物等計2419品に使われた調味料の種類を調べた。塩味を付ける調味料として、醤油、塩、味噌の順で使用頻度が高く、甘味付けには砂糖が主流で味醂の使用は非常に稀であったことがわかる。

醤油は、単体で使う例もあるが、砂糖や酢等、その他の調味料と組み合わせて使う例も多くみられた。日常は味噌味で行事食では醤油を使うという例もあった。100年近く前、家庭の料理はどんな風に作られていたのだろうか。今後、詳しく調べる予定である。



『ふるさとの家庭料理』全集にみる調味料の使用率

郷土の麺料理と醤油の汁

そば、うどん、そうめん等の麺類は、日本各地で郷土の味として親しまれている。その味付けには醤油がよく使われ、汁でも、とくにかけつゆに醤油の嗜好性があらわれている。関東のそばつゆの醤油色の濃さに驚く人がいるように、九州のそばつゆの色のうすさに驚く人もいる。ここでは、全国の代表的な麺類のいくつかを取り上げて紹介する。

1 新潟 へぎそば



フノリをつなぎに練り込んだそば。つるつるとした食感が特徴で、つけつゆが一般的だがかけそばにもする。

2 秋田 稲庭うどん



江戸時代、北国の保存食として手延べうどん(乾麺)を作ったのが始まり。献上品として発展し、つけつゆが主流。

12 博多うどん



ふわふわしたコシの弱い麺に、煮干・アゴ・昆布だしとうすくち醤油のつゆを合わせる。

13 島根 割子そば



そばを割子という重箱(朱塗りの丸い器)に盛って供する。もみじおろし等の薬味をのせ、つゆをかけて食べる。

11 鹿児島 汁そば



そばつゆは色がうすく地元の醤油会社のうすくち醤油を使うところが多い。

10 徳島 半田そうめん



温麺のつゆは、うすくち醤油で上品に仕上げるのが現代の主流である。

9 小豆島 手延べそうめん



冷たくしめたそうめんを、すっきりした辛口のめんつゆで食べる。



■おわりに

本研究では、各地域の食文化を反映した郷土料理を対象に風土、歴史や文化的背景から、その地域で嗜好される醤油の特徴をとらえることを試みた。

昨今の健康志向の高まりとともに、減塩ブーム、新鮮さを保つパッケージの開発等、消費者に好まれる味や趣向に画一化がみられる。その一方で、ご当地グルメやB1グランプリで伝統食が見直され、地域ブランドとして独自の特徴を見出そうとする動きもある。

郷土料理の多くは家庭料理でもある。そのため、現地調査を進めると同じ料理でも作り方や調味料が異なることが多くあった。家庭で慣れ親しんだ郷土料理を地元の料理屋で食べる時でも、味付けがこんなにも違うものかと海外で日本食を食べるような違和感があった。とくに醤油そのものを味わう料理、筆者の場合は「りゅうきゅう(p10)」で強く感じた。

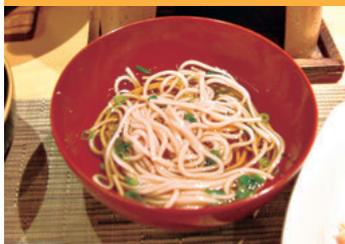
伊勢うどんにおいては、地元の人それぞれに自分のご鼠屑の店がある。「あんたとこ醤油じゃねえと食べれんとよ。」という言葉が嬉しいと醤油屋の主人が笑う。「味噌の配合を変えても何も言われないが、醤油は変えたらすぐクレームがきた。」という醤油屋の店主や、「東京にいる娘に送るの。」と地元の醤油を買い求める母たちがいる。昭和5年の三重の文献に、『たまりは地元民に受け、県外の人には受け入れがたいものであろう。』との記載がある。長年食べている人にしか受け入れ難い何か各地の醤油にあることを示唆している。

伝統の味を伝承しつつ、消費者の調理の手軽さに対応し、最近ではだし入り醤油が人気で、卵かけ専用等従来なかった細分化された醤油が登場している。またネット通販が普及し、地方の特徴のある醤油をどこでも誰でもが簡単にお取り寄せできるようになった。

グローバル化が進み、世界中で日本の食文化に注目する人が増えている。地方の特徴的な食べ物を目当てに来日する人もいる。日本という大きなくくりではなく、細分化された地域の食が果たす役割は大きい。

今回の調査で、郷土の味を構成する地域ならではの醤油が果たす役割があることがわかった。多様で豊かな郷土の味は、常に変化している。より深く、また調査地域を増やしながら、今後も継続して調査する必要があると考えている。

3 岩手 わんこそば



椀に入った一口ほどの熱いつゆをくぐらせたそば。給仕が次々とそばを入れ続ける。

4 群馬 おっきりこみ



幅広の生麺を旬の野菜ときのこと一緒に煮込む。とろみが増した翌日が絶品。

5 東京(江戸) かけそば



鯉節に宗田節や鯖節を組合わせた濃厚なだしに濃口醤油をたっぷり使った色も味も濃厚なつゆ。

6 名古屋 きしめん



平打ち麺に油揚げ、かつお節、青菜を散した尾張の代表的な庶民料理。伝統的にはたまり醤油が使われる。

8 香川 讃岐うどん(ぶっかけ)

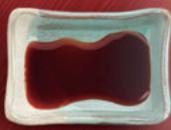


コシの強い麺に生醤油またはだし醤油等を「ぶっかけ」て食べる。

7 三重 伊勢うどん



太くてやわらかい麺に、塩分控えめのとろりとしたたまり醤油で作る濃い色のたれをからめる。



江原 絢子
(えはら あやこ)

島根県生まれ。
お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業。
博士(教育学)。東京家政学院大学教授を
経て現在、同大学名誉教授・客員教授。
一般社団法人和食文化国民会議 副会長。
専門は、食文化史・食教育史・調理学。

主な著書に、『家庭料理の近代』(単著)、
『和食と食育』(編著)、『日本の食文化史
年表』(共編)、『日本食物史』『おいしい
江戸ごはん』(共著)など

日本の食生活としょうゆの地域性

日本は、温暖で夏高温多湿な気候であるが、南北に長く、年間の気温、降雨量なども地域により大きく異なる。また、海岸線と山間部でも異なり、各地域の食文化成立には自然環境の影響が大きい。

しかし、昆布のように生産地の北海道より、富山、福井、京都、さらに生産地からはるかに離れた沖縄で多く消費されるなど、歴史的な理由などから定着した地域の食もある。このように食物が一定の地域に定着した要因は、単純ではなく容易に説明できない場合もある。今回、しょうゆを視点とした地域の食物について、ヒアリングを中心にその特徴を追う研究が行われた。

その具体的な内容は、8ページ以降の報告をご参照いただきたいが、今回の調査結果によると、しょうゆの嗜好には、かなり特徴的な地域差が見られる。

郷土料理は、県ごとにその特徴が語られることが多いが、九州の甘口しょうゆと同様の甘口への嗜好が四国西部でも見られたと報告されている。同じ県でも嗜好は異なり、使用しょうゆの味も異なっているなど、食文化のエリアは県で区切ることは難しく、県単位だけではない別の区分が必要であろう。

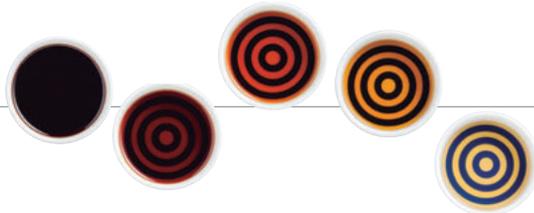
また、群馬県のおっきりこみには、味噌味、しょうゆ味、両者の混合した味などが報告されている。昭和初期頃の聞き書『聞き書 群馬の食事』のおっきりこみは、3地域のうち、2地域は味噌味、1地域はしょうゆ味である。その地域では、共同でしょうゆを製造しており、「つくるのに手間がかかり、大切に使い、うどんや煮つけに使うが、もの日や来客のときに使う」とある。日常食かハレ食かを分けてみることで、同じ料理でも味噌からしょうゆに変化する時期があれば探ってみることで嗜好の変化を推察できるであろう。

江戸時代の料理書では、菓子には砂糖を使用するが、煮物には砂糖が使われないことが多い。酒は多用されるが、西洋料理のように甘味料はほとんど加えない。江戸後期になると、みりんを使う料理が増加するが、明治期になると料理書の煮物の多くに砂糖が使用される。『東京風俗志』(1899~1902)には、「上方者の辛好きに、江戸ッ児の甘好き」とし、煮物など各種料理のほとんどに砂糖を加えることが流行している様子を伝えている。

昭和初期の聞き書で大分県の家や地域共同で製造するしょうゆをみると、6地域のうち、1地域でのみ火入れ後、かんねかずらの根または黒砂糖を入れているが、他の5地域には甘味料添加の記述はなく、鹿児島県にも見られない。しかし、神奈川県や群馬県にも黒砂糖や糖蜜を加える地域もあり、歴史的には九州だけが甘味嗜好ともいえないかもしれない。

さらに、調味は煮物など、しょうゆのほかのみりん、さとう、酒など複数を混合するケースが多く、組み合わせのなかでのしょうゆの位置づけについて考慮することも必要となる。また、甘味の感覚は、食経験にも左右されるために、客観的な甘さとは異なる場合がある。東京などの外食店で魚の煮物を食べると、島根県出身の私には菓子かと思えるほど甘く感じる。しかし、今回の調査で見ると、出身地のしょうゆのほうが関東の濃口より甘めだという。今でも我が家の煮魚には、しょうゆと酒か少しのみりんは入れても砂糖はほとんど入れないが、しょうゆは関東の濃口で甘口しょうゆを使用していた記憶もない。

このように食生活は、単純ではないが、しょうゆは日本の食生活にとって重要な調味料であり、しょうゆを中心とした調味料から日本各地の食生活を眺めることで新たな視点が開けることも期待される。



和食を知り、魅力に触れる ミラノ万博 キッコーマン・イベントを開催



本イベントは、2015年5月1日から10月31日までイタリアのミラノで行われた国際博覧会（略称「ミラノ万博」）に合わせて、7月12、13日に開催。日本料理アカデミーのメンバーであり、日本を代表する9人の和食料理人とともに、イタリア・ミラノ市内のミラノ万博日本館PR拠点である「ジャパン・サローネ」にて、「和食の魅力」を紹介するイベントとして行われました（「ジャパン・サローネ」は、2015年6月25日から7月13日に、ミラノ市内のステッリーネ宮殿に設けられた、ミラノ万博の日本館関連プロモーション会場です）。

「和食の心」をイベントテーマに、和食に関する展示や和食料理人によるワークショップ、イタリアを中心としたヨーロッパ在住の皆さまや食の関係者に日本の食文化をご紹介するとともに、本格懐石料理の体感会等を実施しました。

7月12日（日）には、ミラノにお住まいの一般の方や、メディア関係者等約200名が参加したワークショップイベントを開催しました。9人の料理人を講師に迎え、4回に分けて「これからの日本料理」「日本料理とイタリア」「伝承～京料理」「和食の伝統と可能性」をテーマに実演と解説。来場者は熱心に耳を傾け、その包丁さばきに見入っていました。

7月13日（月）には、京都府知事 山田啓二氏、菊乃井主人 村田吉弘氏、キッコーマン株式会社 取締役名誉会長 茂木友三郎による合同記者会見を実施。本イベントの目的や取り組みの内容、意気込みなどをメディア関係者にご紹介しました。

同日、イタリアを中心としたヨーロッパの食の関係者をご招待した本格懐石料理体感会を行いました。



本格懐石体感会で供された料理

●京都吉兆 徳岡 邦夫氏（八寸）

「コースの最初の料理ということもあり、好奇心がわく、食欲が増す。そんな観点から特に、ビジュアルを重視しました」



●たん熊北店 栗栖 正博氏（造り）

「ひらめ、タイ、ロブスターのお造りです。かつおと、昆布のだしをさかせた土佐じょうゆで召しあがってください」



●瓢亭 高橋 義弘氏（吸物）

「おだしに特化した料理です。器を持ち上げて口につけて、だしの香りも楽しみながら味わってください」



●木乃婦 高橋 拓児氏（焼き物）

「杉を炙って香りを出してみました。日本の季節感を、木の香りとサーモンの香りでお楽しみください」



●魚三楼 荒木 稔雄氏（焚物）

「鴨ロースは焼いて蒸して煮込み、なすは揚げて焼いてだし汁につける、という素材のそれぞれを、まったく異なる調理法で仕上げました」



●一子相伝なかむら 中村 元計氏（酢の物）

「ホタテ、たこ、イカの酢の物です。たこを柔らかく仕上げました。大きな塊でお出ししますが思い切って口の中に入れてみてください」



●美山荘 中東 久人氏 （ご飯、香の物、止め椀）

「和食に欠かせないのがおつけもの。今回はぬか床を、ヨーグルトと生ハムとりんごを合わせてイタリア版ぬか床で作りました」



●近茶流嗣家 柳原 尚之氏 （ご飯、香の物、止め椀）

「うなぎの錦糸玉子丼は、骨ざりしたうなぎを白焼きし、たれをぬって焼きました。たれは、しょうゆとみりん砂糖でつくりました」



●菊乃井 村田 吉弘氏（水物）

「豆は人間にしか食べられない、神聖な食べ物だと思っています。そんな大豆を使ってパンナコッタとジェラートをご用意しました」



本イベントにより、和食や日本の食文化の魅力を、「食」がテーマのミラノ万博という機会に、イタリアを始めヨーロッパの方々を知っていただく、感じていただくきっかけをご提供することができました。

キッコーマン国際食文化研究センターのご案内

キッコーマン国際食文化研究センターでは、各界著名人によるわが国をはじめ世界各国の食文化情報を提供する「食文化セミナー」の開催、パネルによる展示、食と食文化関連蔵書および史資料の公開などを行っております。またデジタルデータ検索システムにより、さらに有効にご活用いただけるようになりました。



閲覧コーナー



キッコーマン野田本社



図書コーナー



デジタルデータ検索システム



キッコーマン
国際食文化研究センター



常設展示コーナー



検索システムトップページ



食文化セミナー



<http://www.kikkoman.co.jp/kiifc/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田 250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前 10 時～午後 5 時 <休館日>土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。