

甲信越と静岡のしょうゆづくり

— 万能調味料の開発と漬ける文化 —

東京聖栄大学 准教授 福留 奈美

1. 山梨県民が愛するだしつゆ

山梨県には、しょうゆ業界大手5社に続く中堅メーカーの筆頭として業界をリードする醸造元がある。1872年創業の同社は、近年大規模製麺機を導入して自社製品用だけでなく他社への麺供給を行ったり、固形物が入ったドレッシングでも注入できる充填機を導入するなどして、OEM製造にも力を入れている。しょうゆ製造業でありながら、つゆ・たれ製造にも特化した個性的な醸造会社である

とくに、1964年発売のだしつゆが大ヒットしたことから、1960年代後半に東北、新潟で開発が進んだめんつゆ、だししょうゆと並んでひとつのブームをつくった。高度経済成長期を迎えて家庭で料理を作る人が減ってきたことに対し、家庭内で親から子へ受け継ぐ味を大切にしたいという思いが強くなり、簡便でおいしい万能調味料のだしつゆを開発したという。料理の簡便化と家庭内調理の減少が進む今日、その傾向は60年以上前から危惧されていたことなのだと改めて気づかされた。このだしつゆは、めんつゆ、煮物に使うだけでなくチャーハンの味付けにも向くという。県内だけでなく長野県、新潟県にも広く販売されており、長野県ではとくに家庭で漬ける野沢菜のしょうゆ漬けでの利用が多い。長野県の漬物文化の存在が、隣県のしょうゆ加工品の売上にも影響を与えている。

2. 長野県の漬ける文化

長野県には何でも漬ける文化があると地元の方に聞いた。9月に訪問した際、スーパーマーケットの特設コーナーに漬物・和え物用の大容量の酒粕が山積みになっていたのには驚いた。きゅうりもみを夏粕で和えた粕和えは懐かしい夏の味だという。酒粕以外にも、みそ漬け、しょうゆ漬け、食べる諸味など、発酵食品のヴァリエーションが多い。

長野といえば信州みそが思い浮かぶが、この信州みそが全国に知られるようになったのは、1923年関東大震災の支援物資として養蚕工場で備蓄していた大量の信州産のみそを放出し、それが信州みそと呼ばれて定着したことに起因する。養蚕産業の衰退とともにみそ醸造業社への転業者が増えたが、その後、信州のみそ業界は大規模メーカーに集約化されていく。一方、しょうゆ醸造に関しては、諸味を持つ醸造元が家内工業的に手づくりしているところが点にする。

北信の醸造元は、新潟との県境に近く、戸隠そばが有名な地域にある。戸隠そばは江戸っ子の食べ方とは違い、そばつゆにどっぷりと麺をつけて、つゆごと食べるようなものだと言われた。しょうゆ風味はしっかりしながらも、辛すぎず、少し甘めのつゆがおいしい。

同社のしょうゆづくりの特徴は、小麦単用麺を甘酒のように仕込み、そこにアミノ酸液を加えたものを本醸造の諸味に加え、2週間から1か月程度寝かせて搾るのだという。木桶も有し、ミシュラン一つ星を獲得した東京のラーメンつゆにこの杉桶丸大豆醤油が使われたため、全国のラーメン店が視察・試食に来るようになった。富山ブラック、徳島ラーメンなど、各地にしょうゆ味のご当地ラーメンがあり、ラーメンブームの影響を感じる。また長野には、群馬のおなめ、千葉のひしお豆に近い食べるもろみがあり、「しょうゆ豆」と呼ばれる。

松本市にある醸造元は、1902年に農地に醸造蔵を建て、家族総出で農業と兼業で木桶仕込みのしょうゆづくりを続けている。醸造用に使用する木桶は、昭和初期につくられ酒蔵から払い下げてもらったものを使い、全量はこの木桶で仕込んでいる。醸造用に木桶を使う醸造元には、積極的に木桶仕込みに付加価値を持たせようとするところと、昔ながらの方法でまだ使えるから使っているという2つ



直径13.5mの巨大な円盤型製粉機(写真左)。万能調味料として山梨県民と近隣県で愛されるピマサン(写真右)。共にテンヨ(株)にて撮影。



手前の1kgパックの「夏粕」と小分けの酒粕が山積みされる特設コーナー(左)。昆虫食の佃煮にはしょうゆが欠かせない(右)。ともに2018年7月長野県で撮影。

のタイプがあるようだ。HACCPの2020年導入にどう対応するのか。保健所では木桶に難色を示しており、悩ましいと語る。

県南のしょうゆ醸造元では、野沢菜のしょうゆ漬けに向く淡口しょうゆが定番のロングセラーとなっている。450円/Lで安売り製品と並ぶと割高感があるものの、地元の各家庭で漬物用に1.8Lを6~10本使用する固定客がついている。ここでも漬物文化の底力を感じた。地域の味の好みは全体的にしっかり濃いめで、甘じょっぱい味付けだと思う。しょうゆを使う郷土料理には、鯉の旨煮や、小鮎、イナゴ、サナギの佃煮などがある。

3. 新潟県の米菓需要

新潟は米どころ、酒どころとして知られるほか、越前みそも有名で、発酵・醸造業が盛んな土地柄である。佐渡島は江戸時代からみそを北海道に移出して栄えていた。また米菓製造が盛んで、日本を代表する米菓の大手メーカーが集まる。ここでは、せんべいやおかきのしょうゆ味に、業務用しょうゆの多くが使われる。照りよく仕上げるためのたまりしょうゆも、米菓製造業者向けに特別につくっている。

長岡市の醸造元で万能調味料としてしょうゆ加工品のかつおだしが売り出されたのは1970年のことである。山梨や、山形、秋田でも、煮物やめんつゆに使える万能調味料がすでに開発されており販路を拡大している頃だった。希釈しても味のバランスがくずれないため、だし入りのしょうゆとして調理にも使えるし、めんつゆとしての利用も多い。県民の中には、このかつおだし一本で調理、つけ・か



旧三國街道沿いに立つ醸造元。鳥居や地蔵に当時の街道の風情が残る(左)。新潟県民が愛する万能調味料「越のむらさき」(右)。ともに(株)越のむらさきにて撮影。

け用しょうゆのすべてをまかなう人もいう。

4. 静岡県の再仕込しょうゆとタレ・ソース製造

現在、静岡県で諸味を仕込んでいる醸造元は4か所ある。その内、協同組合を除く3社を今回訪問した。

御殿場にある醸造元では、「甘露」の名称をつけた再仕込しょうゆを主力商品とする。品評会の再仕込しょうゆの基準品にもなっており、1972年頃から10年ほどかけて製造法を確立した。JAS法で再仕込がしょうゆの5分類のひとつとして規定される前のことである。希釈しない製法のため、濃すぎても薄すぎてもよくないところが難しかったという。

小麦の配合を少し多めにして、香りとまろやかな甘味ができるように工夫し、FRP、木桶、ホーロータンクで仕込んだものを適宜ブレンドしている。熟成期間が1年のものは香りがよく、2年置くと旨味重視に、そして3年以上は置けば置くほど癖がでてくる。しょうゆは香りの調味料だと考えているので、香りをとくに重要視して搾りのタイミングを決めているとのことであった。

静岡らしいしょうゆ加工品として、うなぎ蒲焼きのタレがある。大井川をはさんで焼津市の対岸にある吉田町は、大井川の伏流水が米栽培に適さなかったことからうなぎの養殖が始まった。吉田町にあるしょうゆ醸造元は、築地などの関東圏に出荷するうなぎ蒲焼きにつけるタレを手掛けるようになり、現在は関東向け、中部・関西向け、九州向けにそれぞれレシピを変えて蒲焼きのタレ製造に特化している。10年ほど前から中国の会社に技術指導を始めた。日式しょうゆの味はよいと評判で、今では現地生産のつけ・かけ用しょうゆの人気も高まっているという。

浜松市にある醸造元は、東京農業大学出身の兄弟が醸造業と大豆・小麦栽培を分担し、現役の先代とともに家族経営でしょうゆ、ソース製造を行っている。1960年代、先代がまだ小学生だった頃、東京都町田市の醤油研究所に勤める指導者が1週間泊まりがけで来て技術指導をしてくれたことを覚えているという。その頃、県内には大きなしょうゆ屋がたくさんあって、同じ町内だけでも3軒あった。同社は創業が後発であったことから、安くておいしいものをつくることを理念にやってきたと語る。喜界島のザラメを入れて贅沢につくるオリジナルソースは同社の看板商品であり、その他、アミノ酸液、サッカリンなども適宜使って地元の人の口に合う混合しょうゆをつくっている。

以上、甲信越と静岡は、山梨南部と静岡西部は名古屋方面とのつながりが強いが、その他の地域はおおむね関東に近い文化圏だと各地で聞いた。関東圏に本醸造やしょうゆ加工品を卸しているところも多いが、県内需要としてはさまざまなタイプのしょうゆとしょうゆ加工品が地域の食文化と関連して、また醸造元の独自の工夫によってつくられていた。甲信越から東北につながるめんつゆ、だししょうゆの開発が1960年代に始まり今日に続いていることも興味深い。



木製の道具を生かした仕込み蔵。掃除が隅々まで行き届いている。天野醤油(株)にて撮影。