

千葉県銚子市。東京からJR総武線の特急しおさい号に乗り、電車で揺られること1時間50分。途中、あちこちに風力発電の風車が見えてくると、いよいよ電車は千葉県の最東端・銚子駅に到着します。銚子といえば、昭和の雰囲気がつぶり漂う銚子電鉄で有名な地です。ぬれ煎餅と書かれたのぼり旗を横目に見ながら私たちが向かった先は駅から徒歩8分の場所に店を構える「銚子山十商店」です。

2階建ての日本家屋は瓦屋根が美しく、玄関の窓ガラスには「ひしお」の文字が書かれています。小綺麗な店内から、ご主人の

千葉県最東端の町



室井さんがにこやかに出迎えてくださいました。



ご主人の室井さん

ひしおって？

みなさんは「ひしお」をご存知ですか？今はなかなか馴染みがないかもしれませんが、その歴史は古く、大陸より大和の時代に日本に伝わったと言われる味噌や醤油の原形となる発酵食品です。701年に完成された『大宝

特集 発酵食品をたずねて

「ひしお」

今月ご紹介する発酵食品は古代の発酵調味料と言われる「ひしお」です。千葉県銚子市にある銚子山十商店にお邪魔し、「ひしお」のお話を伺いました。

律令』にも「ひしお」が作られたという記録があり、平安時代までは、酢・塩・味噌と並び調味料として使われていました。

「ひしお」は漢字で書くと「醬」です。そうです。醤油のししょうの字です。



銚子駅

江戸時代、銚子は醤油作りが盛んで、多くの職工さんが24時間体制で働いていました。「ひしお」は住み込みで働いていた職工さんの賄い用、おかず味噌として食べられており、どこの醤油屋さんでも独自の「ひしお」が作られていたそうです。

豆の食感があり、味噌のようですが、味は醤油のようで、甘みがあります。照りがあつて、見た感じは佃煮のようで、ご飯にのせて食べたら一杯ペロリと食べてしまいそうです。早速、銚子山十商店特製「ひ志お」の作り方を教えていただきました。

「ひ志お」の作り方

「ひ志お」の原料は大豆と大麦、塩です。煎って2つに割った大豆150kgは皮を全部取り除きます。精麦

した大麦100kgは水に浸した後、大豆と混ぜ、圧力をかけずに蒸します。適温まで冷ました大豆と大麦に種麹となる麹菌約600gを加え、300枚の麹蓋に敷き詰めます。30〜40℃の麹室で4日間かけて培養し、麹を作ります。

出来上がった麹に塩水(塩75kg、水225kg)を加え、桶の上に重石をのせて、約1年近くじっくり熟成させます。

熟成時にじわつと樽の上にわき出る液体があります。見た目は醤油ですが、熟成3ヶ月の液体は舐めるとただのしょっぱい塩水です。1年が経過したものは、醤油よりも旨味成分が凝縮し、風味がとて濃厚です。麹がじっくりと時間をかけて旨味を作りだしているのですね。



重石をのせて熟成

初体験！ ひ志お料理

早速、「ひ志お」を使ったプロの味を堪能すべく、ご主人お勧めの『鮪蔵(まぐろくら)』というお店に直行です。

板さんおまかせ料理がテーブルの上にはずらり。お刺身をはじめ、あら汁や天ぷらなど、ボリューム満点で

す。魚は全てすぐ目の前にある銚子港で水揚げされた近海もので、冷凍ものはないとのこと。どれも美味しいはずですよ。

お目当ての「ひ志お」料理を二品出していただきました。一品は、銚子沖で獲れる銀ダラの仲間、あぶらぼうずを「ひ志お」につけて焼いたもの。あぶらぼうずは白身のトロと呼ばれるほど脂がのってジューシーな魚です。しっかり「ひ志お」の風味がしみてもとても美味しいです。

続いて登場したのは、お店の屋号「おぼこ」にちなんだ名物、おぼこ焼き。中に何が入っているのかわかりませんが、きれいな焼き目と、香ばしい香りが食欲を誘います。箸で表面をつつくと、中にはいろんな食材がいっぱい入っています。貝殻の上にホタテの



原料の大豆と大麦



麹室

熟成した「ひ志お」に水飴を加え、若干の味付けをして完成です。長い月日と銚子の風土により、自然の恵みいっぱいの発酵食品「ひ志お」がここに誕生しました。

身、たけのこの千切り、本しめじ、三つ葉を特製の調味料で味付けし、上から自家製マヨネーズをのせ、オーブンで焼くのだそうです。ホタテと野菜のシャキシャキした食感が絶妙で名物というのがうなずけます。



鮪蔵

銚子山十商店のご紹介



1630年(寛永7年)創業者岩崎重治郎が紀州広村で山十を創業。銚子では、1708年(宝永5年)山十銚子支店として事業を興しました。江戸、明治、大正と銚子で醤油醸造業をおこない、昭和の初期に岩崎家の事業を引き継いで、合資会社銚子山十商店設立。平成19年12月1日、社名を「株式会社銚子山十」に変更しました。

山十では工場に従業員の賄い用おかず味噌として製造してきたひ志おを、商用などで銚子に来た江戸のお客に手土産として差し上げていたそうです。各醤油蔵ではそれぞれ独自のひ志おを作っていたようです。そのひ志おがいつのまにか銚子のお土産として皆様にご愛顧されてきたようです。

■所在地

〒288-0041 千葉県銚子市中央町18-3

■連絡先

TEL 0479-22-0403

FAX 0479-24-7611

E-mail yama10@hishio.co.jp

■営業時間

月曜日～土曜日 10:00～18:00

■休業日

日曜日、水曜日午前、年末年始

■交通のご案内

JR銚子駅より徒歩8分 白幡神社前

どちらの料理も「ひ志お」が、料理の味に深みを増しているのがわかります。銚子山十商店のご主人が「ひ志おはあくまで黒子です。ひ志おを使うことによって食材の味が引き立ち、料理が美味しくなればいいのです。」とおっしゃっていたこ

とを思い出しました。

まるで魔法の調味料。ぜひ、普段のお料理にプラスしてみたいですね。

文：加藤真紀子(ヘルスケア商品開発センター)
写：佐竹香代(ヘルスケア営業部本誌編集長)



板さんおまかせ定食