



特集

発酵食品をたずねて[かんずり]

旨味と風味の唐辛子

～雪晒し・手返し・寒ざらし～

今月ご紹介する発酵食品は「かんずり」です。

今回は新潟県上越地方妙高市にある、(有)かんずりにお邪魔しました。

ころでつくられることから「寒造里」と名付けられたという説と、寒いところで唐辛子をすり鉢ですりつぶしたことから「寒すり」と名付けられたという説の2つの説があります。

かんずりの歴史

いつ頃から食べられていたのか、明確ではありません。ある説では上杉謙信が行軍の際、寒さを凌ぐために食べていたとも言われています。

かんずりは、今から約50年前に商品化されました。商品化される前はそれぞれの家庭でオリジナルのかんずりをつくって酒の肴などにしていました。かんずり好きだった先代が、味とその名称を後世に残そうと商品化に踏み出したのだそうです。



雪、雪、雪。降り積もった雪の上に赤い唐辛子を撒く

長野駅で新幹線から降り、妙高号で新井駅に向かう途中、電車の窓から見える景色が目的地に近付くにつれ真つ白な銀世界になっていき、雪国に來たなど実感させられます。上越地方は戦国時代に上杉謙信の本拠地だったこともあり、妙高市は妙高山関山神社や鮫ヶ尾城跡など謙信ゆかりの地があることでも有名な場所です。

かんずりとは

かんずりは妙高市特産の唐辛子の発酵調味料です。唐辛子を塩漬けにして、雪にさらし、すり潰したものを柚子・米糍・塩などを混ぜた後熟成させてつくられます。

「かんずり」という名前は、寒いと



塩漬けから取り出した唐辛子。冷たい水で洗い、雪にさらす(右)



塩漬け後、洗うと水が黒く濁る。灰汁が出るとのこと(左) 二人一組の「手返し」の呼吸は職人の技(右)

かんずりの作り方

まず、秋口に収穫した唐辛子を水で洗い、塩漬けにしておきます。次に雪晒し(唐辛子を雪の上に撒く)を3〜4日かけて行います。その後、雪から回収した唐辛子をすり潰して、柚子、米糀、塩などと混ぜて3年もの間、倉庫の中で熟成・発酵させます。この間、容器を置く場所によって温度の違いで発酵の段階に差が出るため、何度か場所を入れ替えて発酵が均一に進むように調節します。また、発酵を促すため年に一度、容器の中の唐辛子をかき混ぜて空気を入れる「手返し」を行います。長年の経験でこの手返しの感触で発酵の進み具合がわかるのだそうです。まさに



社長の背中。右は取材中の弊社石川

3種類の唐辛子

かんずりの材料となる唐辛子ですが、地元で育てているS30、八房、鷹の爪という3つの品種が使われています。S30は昭和30年代に品種改良してつくられたオリジナルの品種で、鷹の爪と比べると辛さが抑えられているのが特徴です。

大きさも5cmほどの鷹の爪と違って、S30は約20cmの大きな唐辛子です。このように違った品種の唐辛子を使うことで、かんずりの味に深みを持たせることができ、辛さと旨味のある独特な風味の「かんずり」となるのだそうです。

職人の技です。

この作業を二年くり返し、三年目の最後に倉庫から外に出し、冬の寒さにさらす「寒ざらし」の作業に入ります。この作業には、かんずりの味を引き締める効果があるといえます。その作業の後、瓶に詰めてかんずりの完成です。



取材に応じてくださった、東條邦昭社長



集める時のために、あらかじめ白いネットを敷いてから唐辛子を撒く

雪晒し

作り方のなかで出てきた「雪晒し」について詳しくお話を聞いてみました。

雪晒しはその名の通り唐辛子を雪に晒す作業のことをいいます。雪晒しには唐辛子のアクと塩味を抜き、甘みを増し、さらに繊維を柔らかくする効果があり、より美

味しいかんずりをつくることのできるのです。

雪晒しを始めたきっかけは偶然でした。軒下で乾燥させていた唐辛子が雪に落ち、数日後それを拾って食べてみたら美味しくなっていたので、それ以来この方法でかんずりをつくっているのだそうです。雪晒しをしている畑を見せていただきました。真っ白な雪の上に



4日前に撒いた唐辛子を集める

真っ赤な唐辛子が撒かれると、まるで雪の上に赤いじゅうたんを敷いているようなとても美しい光景でした。その場で、雪晒しを終え回収された唐辛子を食べさせていただきました。辛すぎることもなく、塩味も程よくなっていて、そのままでも美味しくいただけました。

最近の暖冬少雪であるときは雪が積もらなかったため山の麓まで移動して雪晒しを行ったこともあるのだとか。このようにかんずりは雪や気温など自然が相手の作業なので苦労することも多いのだそうです。

しかしそんな苦労の中、今の唐辛子が3年後にどんな味に仕上がるのか想像しながら仕込むことが、かんずりづくりの醍醐味のようなでした。

3年発酵させた味

熟成・発酵を始めたばかりのものと3年たったもので味比べをさせていただきました。

まだ熟成の日が浅いものは、酸味が強く、辛さが際立っていて、旨味や甘味はほとんど感じられませんでした。3年熟成させたものは、酸味が抑えられ、新たに旨味、甘味、苦味などが加わり、味に深みが増していました。このように熟成・

発酵を経て色々な味が合わさることで飽きがこなく長く楽しめるかんずりになるようです。

実際に天ぷらにつけていただいたのですが、唐辛子の味に微かな柚子味、そこに発酵の旨味が合わさることで独特の風味が味わえる調味料でした。かんずりは、唐辛子を使った他の調味料と比べると辛さは控えめで、どちらかというところ風味を楽しむものだという印象を受けました。



好みの調味料に加えたり、そのまま辛さをアクセントにと、幅広く使える



熟成前(右)と6年ものの貴重なかんずり(左)

社長お勧めのかんずりの使い方
を教えてくださいました。ご飯にその
まま、焼き鳥、おでんの薬味、白身
魚、天ぷら、うどん、マヨネーズに混
ぜてなど色々な使い方があります。
このようにかんずりは、さまざま
な料理に使える万能な調味料で
す。自分で使い方を見つけてみるの
も面白そうです。皆さんも料理の
アクセントにかんずりを使ってみて
はいかがでしょう。

文 石川朋哉(ヘルスケア商品開発センター)
写真 佐竹香代(ヘルスケア営業部 本誌編集長)

(有)かんずりのご紹介



■所在地

〒944-0023 新潟県妙高市西条438-1

■連絡先

TEL 0255-72-3813 FAX 0255-72-0344

■URL

<http://kanzuri.com/>

●商品等のご注文・お問い合わせは、上記番号まで直接お願いいたします。