



特集

発酵食品をたずねて[江戸甘味噌]

赤穂義士ゆかりの江戸甘味噌

時は元禄十五年十二月十四日…、で始まる「忠臣蔵」。
今月は、この四十七士にもゆかりのある「江戸甘味噌」をご紹介します。
彼らに甘酒をふるまった、ちくま食品をたずねました。



毎年12月の討ち入りの日が近くなると、ちくま味噌の市が立つ

ちくま食品は、元禄十五年に松阪から江戸に移ってきた商人である初代竹口作兵衛が、乳熊屋作兵衛商店を開いたのを始まりとして、数々の事業を手掛けてきました。その数は十数以上におよんだとか。さらに、江戸時代後期にはお茶と海苔の輸出業も着手しましたが、攘夷の混乱の最中で中止せざるを得なかったそうです。

そんなめまぐるしい時代の移り変わりの中で、明治の初期に事業を整理し、「味噌の乳熊屋」を経営の主軸とし、現在は大江戸甘味噌をはじめとした製造はもちろん、全国のありとあらゆる味噌を取り扱う味噌屋さんです。



「赤穂義士休息の地」の石碑の前にて

隅田川沿いに南下して、永代橋から佐賀町へと入る脇道に、黒い石碑がひっそりと佇んでいます。「赤穂義士休息の地」と記されたこの石碑は、元禄十五年十二月十四日、大石内蔵助ら四十七士が吉良邸に討ち入り、引き揚げる際に休息のため立ち寄ったことを示しています。

今回訪問したのは、その石碑のすぐそば、四十七士が休息の際に立ち寄ったといわれている、ちくま食品です。現在も当時のお店と同じ場所にビルを構えています。当時は乳熊屋作兵衛商店という名前で、周辺に味噌蔵があり、その蔵に四十七士を招き入れ甘酒をふる

赤穂義士ゆかりの地

江戸甘味噌の誕生

「江戸時代には江戸甘味噌が江戸の味噌の需要の6割を占めていました」と、江戸の味噌事情を説明してくださったのは、社長の竹口友章社長です。竹口社長によると、江戸甘味噌を作らせたのは当時の将軍、徳川家康。家康の出身である三河の味噌、現在でいう八丁味噌のように濃い褐色の赤味噌で、しかも京都の味噌のように上品な甘口の味噌を作ることが江戸中の味噌屋に命じたそうです。

しかし、そもそも味噌の色とは着色料の色などではなく、「メイラード反応」と呼ばれる、アミノ酸と糖の化学反応によるものです。甘い味噌ほど糖分が多いため白

く、濃い褐色になればなるほど糖分は少なくなるのです。

つまり、味噌の色と味の関係には必然性があり、これを覆すのは並の苦労ではなかったものと容易に想像がつかます。

ここから江戸の味噌職人達の間さまざまな工夫が始まります。ぜいたくにも精米の量を大幅に増量、熟成期間を短縮、そして熟成中に

一度熱を加えるなどの革新的な味噌の製法を編み出し、ついに光沢のある茶褐色の濃い色でありながら、

とろりとした京味噌顔負けの上品な甘みを持った江戸甘味噌が完成したそうです。

つまり、江戸甘味噌の元祖は赤味噌であり、その普及の流れの中で江戸甘味噌の白味噌も誕生したといわれています。



身ぶり手ぶりで取材に対応くださった、竹口友章社長



現在の墨田川。厩橋付近から、東京スカイツリーを望む



たっぷりのネギでどじょう鍋をいただく。1ページの「どじょう汁」に、ちくま味噌が使われている



伝統のちくま味噌の半纏。右から二人めは、竹口社長に取材中の弊社徳野

伝統の味

さて、実際にそのお味噌をいただいてみましょう。最初に手を伸べしたのは赤味噌です。フタを開けると優しいお味噌の香りが迎い、面に広がりました。スプーンですくつてそのまま口に運ぶと、その色とは裏腹の濃厚な甘さに驚きますが、その甘さに負けないしっかりとした味噌のうま味が口いっぱい広がります。しかし後味のキレが良く、鮮やかな香りを残してスッと消えていきます。実は前述のように色を調整するため、塩の量を従来の味噌の半分しか使用していない減塩のお味噌なのですが、甘味に引き立てられた塩味は十分に感じることができました。

次は白味噌です。こちらは見た目通りの甘いお味噌ですが、砂糖や添加物のような強烈な甘さではないことはすぐに分かります。つまるところ、発酵食品特有の複雑でまろやかな甘さを濃縮したような、そんな味噌本来のコクのある甘さです。こちらも製法上の都合から減塩の味噌なのですが、塩味が足りないと感じることはありません。

どじょう汁

竹口社長のご紹介で、このお味噌を使用し浅草にお店を構えるどじょう料理の老舗、「駒形どじょう汁」という江戸時代から伝わる料理に江戸甘味噌の合わせ味噌

味噌のこれから

最後に竹口社長に味噌事業の今後について伺いました。

「日本には各地方にそれぞれ風土に育てられた素晴らしい味噌がいくつもあります。私たちはお客様にこれらの味噌の存在を知っていたい、さらにその中でも大江戸甘味噌はこういった味ですということを広めていきたいと思っています」

を使っていました。こうした点からも、いかに江戸甘味噌が江戸の食文化に根付いていたかを伺うことができます。さて、お味の方はというと、汁ものとは思えないほどの濃厚な味噌の香りと甘み、そしてどじょうのあっさりとした味が絶妙で具のごぼうが良く合います。とても落ち着く味わいでした。



【駒形どじょう】03-3842-4001

ちくま食品では伝統の江戸甘味噌に加え、北の米味噌から南の麦味噌まで本当に幅広いラインナップを持っています。さらに近年ではハーブ味噌や、鶏肉とニンニクの味付けが美味しい力士味噌。さらには、しょうがの風味をプラスした大江戸しょうが味噌など味噌の



現在の永代橋

新しい可能性の開発に余念がありません。
江戸時代から変わらず愛され続けている江戸甘味噌。その歴史の深さと深い味わいに隠された江戸の職人たちの苦勞、さらには味噌の明るい未来を垣間見ることができました。

文：徳野昂志（ルスケア商品開発センター）
写真：佐竹香代（ルスケア営業部・本誌編集長）

（株）ちくま食品のご紹介



■所在地

〒135-0031 東京都江東区佐賀1-2-9 猪瀬ビル5F

■連絡先

TEL 03-3641-3310 FAX 03-3630-9351

■URL

<http://www.chikuma-tokyo.co.jp/>

●商品の地方発送、承ります。

●商品のご注文・お問い合わせ等は、上記番号まで直接お願いいたします。