



特集

発酵食品をたずねて

「醤油」

今月ご紹介する発酵食品は「醤油」です。
今回は香川県の小豆島にあるヤマロク醤油にお邪魔しました。
熟成させる樽は、杉の木で作った貴重な大樽でした。



発酵・熟成に、ゆっくりじっくり2年の時間をかける

ぐらい、年季が入っています。良く見ると壁も似たような状態で、その年季の入った樽や蔵自体にも醤油づくりには欠かせない何百種類という菌が住み着いているのだそうです。使い始めてから既に150年以上経過していると推定されるそうで、大切に使用えば、今後さらにお孫さんの代まで使えるそうです。

樽を上からのぞくと、中には大豆、小麦からできた麴に塩を加えて発酵させた、もろみが入っていました。ヤマロク醤油では、このもろみづくりを2年間かけて、醤油をつくっているそうです。早くつくろうと思えば、この工程は3カ月ほど済みますこともできるそうですが、ゆっくり時間をかけることで、コクが出て味わい深い醤油ができるのだそうです。



志の高い若き五代目、山本康夫社長



小豆島上陸

高松港からフェリーで1時間、小豆島の草壁港に到着しました。島を車で移動中、電柱等に貼られている醤油の看板がたくさん目に入ります。ドライバーさんに伺ったところ、このあたりは大きな醤油屋さんから小さな醤油屋さんまで多数集まっているので、『醬の郷(ひしおのさと)』といわれているのだそうです。

ヤマロク醤油の近くにある小豆島八十八箇所霊場・十三番目の栄光寺を見学してから、いざヤマロク醤油に向かつて歩いて行くと、微かに醤油の香りが漂い始め、目的地が近づくにつれて香りが強くなってきました。

瀬戸内の青空とヤマロク醤油



菌が住んでいる蔵

ヤマロク醤油に到着し、5代目であるご主人の案内で蔵の中に入っていくと、中は薄暗く大きな杉樽が並んでいました。直径約2m30cm、高さ約2m、容量が32石(升瓶だと3200本分の容量)という非常

に大きな樽です。このサイズの樽が蔵の中に40本、半分の大きさの樽と新しい樽10本を含めて17本、合計57本もあり、この樽で醤油づくりが行われています。

樽を近くで見ると驚いたのが、樽の外側表面の状態でした。触ったら崩れてしまうのではないかと思える



蔵の一部分だけを修理し、菌が住み着くのを待つ

醤油づくりで苦勞すること

数ある作業の中でも一番の重労働が、樽の中のもろみを棒で攪拌させる「もろみ混ぜ」。この作業は、もろみの発酵を促進させるためのもので、中にいる菌に空気を触れさせて増殖を促します。この作業で3〜4キロ痩せてしまうこともある



「絞り」の工程

ほどの重労働なのです。

しかし、そんな「もろみ混ぜ」より苦勞することがあるそうです。それは、蔵と樽の維持。蔵の修理をするとき、一気に修理してしまうと壁に住み着いている菌がいなくなってしまうため、修理は少しずつしていく必要があります。そのため、蔵全体を修理するのに6年もかかってしまうとのこと。

また、最近では、樽職人さんが激減してしまっており、樽の維持が危ぶまれるなどの問題もあるそうです。蔵を子供、孫の代へと繋げていくために、これらの問題にどのようにして対応していくか。常に50〜100年先を考えながら、日々仕事をされているそうです。

詰めて完成です。この「絞り」の工程で2週間、瓶詰めまではさらに2週間かかるそうです。

「絞り」の工程を、自然の重みと機械でプレスの2回行うのには理由があります。最初から力をかけて絞ってしまうと、にがりと雑味が出てしまうため、まずは自然の重みで絞るのです。その後、機械でプレスすることで大豆の中に残っているアミノ酸が絞りに出され、醤油に旨みが出てきます。

醤油の味見

こうして、長い間熟成させて出来上がった「菊醬」「鶴醬」という2種類の醤油の味見をさせていただきました。「菊醬」は、黒豆を原料とした2年仕込みの醤油です。色は薄く、味は

もろみから醤油まで

2年間かけて熟成させたもろみは、次に圧搾工程に入ります。まずは、ナイロンの布にもろみを包み、自らの重さでもろみから醤油を絞ります。さらに機械でプレスし、まだもろみに残っている醤油を絞り、とれた醤油に火を入れて発酵を止め、最後に瓶に

布目から少しずつ醤油が染み出す



あつさりしていて、さまざまな料理の味付けに使うのが合いそうです。

「鶴醬」は、2年仕込みでできた醤油をもとに、さらに2年間の再仕込みをしたもの。色は濃く、コクとまろやかさがあり、刺身など醤油そのものの味を活かす料理によく合いそうな味でした。

「鶴醬」「菊醬」どちらもおなじみの普段の醤油と比べて旨みが強く、とても味わい深い醤油です。醤油の中に含まれる窒素の数値を測ることで旨みを表すことができます。市販の濃口醤油では1.5、それと比べて「菊醬」は1.7、「鶴醬」ではなんと2.4にもなるそうです。蔵に住み着いた菌で長い間発酵させることで、ここまでまろやかな旨みが出るというのは驚きでした。



再仕込み醤油「鶴醬」と、丹波黒豆醤油「菊醬」

「料理で使われた醤油の4割は捨てられてしまうのです。本心としてはもっと大事に使ってもらえたらと思っていますのです。」という5代目のお言葉を聞き、醤油に対する並々ならぬ愛を感じました。醤油を愛

する人たちがつくっているからこそ、こんなに美味しい醤油が生まれるのでしょうか。

瀬戸内海に浮かぶ小豆島で、極上の醤油と、歴史を感じる重厚な樽や

蔵、そしてそれを愛する素敵な人たちに出会えた旅でした。

文 二石川朋哉(ルスカケア商品開発センター)
写真 佐竹香代(ルスカケア営業部・本誌編集長)

ヤマロク醤油のご紹介



- 所在地
〒761-4411
香川県小豆島町安田甲1607
- 連絡先
TEL 0879-82-0666(代)
FAX 0879-82-1293
- URL
<http://yama-roku.net/> (通信販売あり)
- 交通のご案内
高松港からフェリーの場合、「草壁港」行きが便利です。