

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。



名な場所です。

かんずりとは

ど謙信ゆかりの地があることでも有 は妙高山関山神社や鮫ヶ尾城跡な の本拠地だったこともあり、妙高市 雪国に来たなと実感させられます。 につれ真っ白な銀世界になっていき、

上越地方は戦国時代に上杉謙信

号で新井駅に向かう途中、電車の窓

長野駅で新幹線から降り、妙高

から見える景色が目的地に近付く

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

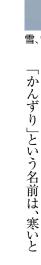
かんずりの歴史

謙信が行軍の際、寒さを凌ぐために 確ではありません。ある説では上杉 食べていたとも言われています。 かんずりは、今から約5年前に商 いつ頃から食べられていたのか、明

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

雪、雪、雪。降り積もった雪の上に赤い唐辛子を撒く

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





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)

を促すため年に一度、容器の中の唐 進むように調節します。また、発酵 でこの手返しの感触で発酵の進み 辛子をかき混ぜて空気を入れる か場所を入れ替えて発酵が均一に 具合がわかるのだそうです。まさに 「手返し」を行います。長年の経験

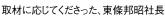
かんずりの作り方

発酵の段階に差が出るため、何度 を置く場所によって温度の違いで と混ぜて3年もの間、倉庫の中で をすり潰して、柚子、米糀、塩など 熟成・発酵させます。この間、容器 水で洗い、塩漬けにしておきます。 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 次に雪晒し(唐辛子を雪の上に撒 まず、秋口に収穫した唐辛子を



職人の技です。

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





3種類の唐辛子

品種改良してつくられたオリジナ が抑えられているのが特徴です。 ルの品種で、鷹の爪と比べると辛さ れています。S30は昭和30年代に 房、鷹の爪という3つの品種が使わ すが、地元で育てているS30、八 かんずりの材料となる唐辛子で

味のある独特な風味の「かんずり」 を持たせることができ、辛さと旨 を使うことで、かんずり す。このように違った品種の唐辛子 て、830は約200の大きな唐辛子で となるのだそうです。 大きさも5㎝ほどの鷹の爪と違っ の味に深み



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

をつくっているのだそうです。 でした。軒下で乾燥させていた唐 ので、それ以来この方法でかんずり 辛子が雪に落ち、数日後それを拾っ ただきました。真っ白な雪の上に て食べてみたら美味しくなっていた

雪晒しをしている畑を見せてい

抜き、甘みを増し、さらに繊維を 雪晒しには唐辛子のアクと塩味を 雪に晒す作業のことをいいます。

柔らかくする効果があり、より美

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

4日前に撒いた唐辛子を集める

うです。 なので苦労することも多いのだそ で移動して雪晒しを行ったことも は雪や気温など自然が相手の作業 あるのだとか。このようにかんずり

し」について詳しくお話を聞いてみ

ŋ

方のなかで出てきた「雪晒

きるのです。

雪晒しを始めたきつかけは偶然

味しいかんずりをつくることがで

雪が積もらなかったため山の麓ま

最近の暖冬少雪であるときは

雪晒しはその名の通り唐辛子を

ずりづくりの醍醐味のようでした。 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 しかしそんな苦労の中、今の唐辛

3年発酵させた味

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

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

> 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。

発酵を経て色々な味が合わさるこ

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



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

を教えてもらいました。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、マヨネーズに混焦、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アクセントにかんずりを使ってみてはいかがでしょうか。

文:石川朋哉(ヘスケア商品開発センター)
写真:佐竹香代(ヘルスケア商品開発センター)
写真:佐竹香代(ヘルスケア商品開発センター)



熟成前(右)と6年ものの貴重なかんずり(左)

(有)かんずりのご紹介

社長お勧めのかんずりの使い

方



- ■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。