

特集

発酵食品をたずねて「しょうゆの実」

ハナブサ醤油の 「しょうゆの実」

今月ご紹介する発酵食品は山形県の郷土料理でもある「しょうゆの実」です。山形県東田川郡庄内町のハナブサ醤油でつくられています。

1900年の歴史

羽越本線と陸羽西線の2路線が乗り入れ、接続駅である余目（あまるめ）駅から徒歩10分。「しょうゆの実」ののぼりが、私たちを出迎えてくれました。

ハナブサ醤油の創業は江戸時代、文政6（1823）年です。当時、農業を営んでいた7代目佐藤新左衛門さんの奥様が、酒、味噌、醤油、酢などの製造を始めたのが起源です。先祖の出身地が福島だったため、屋号は「福島屋」。創業当時から「ハナブサ醤油」の名は使用されていましたが、「ハナブサ」の由来に関する記録は、残

されていないようです。

お店の外壁に貼られた大きな看板は、桶の蓋を半分に切って再利用したものです。社名の上には、将棋の飛車の成り駒「龍王」が描かれています。番頭さんの将棋の腕にちなんで藩から授けられ、代々受け継がれています。

明治、昭和と2度の火災に見舞われ、徐々に事業を絞り込み、現在は醤油と味噌の製造が中心となりました。広い敷地内には歴史を感じさせる江戸時代の建物が残っています。創業して190年の現在、15代目当主を務める佐藤新一社長と奥様から、お話を伺いました。

「しょうゆの実」

「しょうゆの実」は、醤油の製造過程で出る搾りかすに糶と塩を加えて作る、庄内地方の伝統食です。醤油の副産物として扱われることが一般的ですが、ハナブサ醤油では創業以来、独立した工程で製造しています。

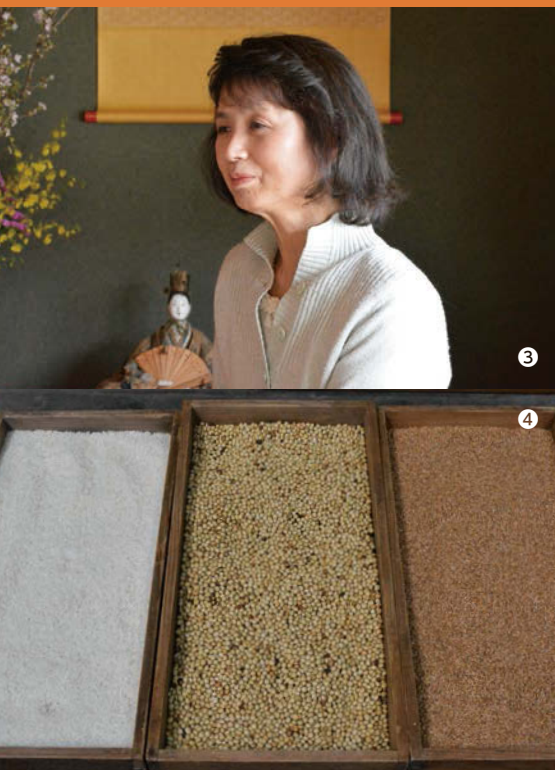
大豆は地元、庄内産です。麦炒り機で大豆を炒り、異物を取り除いた後、大豆を砕き、豆の食感を生かすため、あらかじめ皮を除去しておきます。皮を除いた大豆に精米・精麦した米や小麦を混ぜ合わせ、回転釜で50分蒸します。

続いて麴作りです。種糶を混



①

①2月末の大雪の翌日、除雪車が通った「ハナブサ醤油」の前 ②取材に対応くださった15代目当主、佐藤新一社長 ③月山・五重塔・酒田の鰯鍋・日本海の夕日などのお話を聞かせてくれた、優しい奥様 ④「しょうゆの実」の原料



③

④



②

ぜ合わせ、室に入れて2日間。その後、500キログラムのタンクに移し、ひたひたより少なめの塩水を加えます。2日〜1週間に1回、発酵の状態を確認しながら手入れを行い、3ヵ月以上発酵させます。

最終工程の火入れ工程を見せていただきました。釜からは湯気が立ち昇っています。見た目はまさしく醤油のもろみです。香りも醤油、食感も醤油と味噌の間といったところででしょうか。砂糖などで味を調整し60度を保ちながら、大豆・米・麦の原形をなるべく留めるため、重さ80キログラムの「ししょうゆの

実」を下からすくい上げるように静かに、約25分攪拌します。これを柄杓ですくって、20リットルずつ小分けし、殺菌のため、アルコールを加えます。その後、充填機に注ぎ120グラムずつのパックにして商品は完成です。このようにして、1日2000袋を全て手作業で行っています。

2010年10月末にこの「ししょうゆの実」が、人気テレビ番組の「ご当地調味料・ご飯の友」ランキングで1位に選ばれました。全国に名が知られることとなり、現在ハナブサ醤油を代表する商品となっています。

運ばれたお膳の上には、どれも美味しそうな料理がいっぱいあります。これらは「ししょうゆの実」のほか、ハナブサ醤油で作られた「おかずみそ」を使った料理の数々。メインとなるのは、豚バラとタマネギの炒め物です。豚バラとタマネギを炒め、火を止めた後「ししょうゆの実」を少量加え混ぜ合わせるのだそうです。焼きナス、冷奴の上にも、「ししょうゆの実」が乗っています。アサツキの酢みそ和え、菊みその味噌汁、スナッペンどうに添えられてい

種類いろいろ 「おかずみそ」



①熟成が進むと色が濃くなる ②手前のストープとやかんに注目。温度・湿度の管理に注意を払う
③よく見ると、ブツ、ブツと発酵で泡が出ているのが分かる ④丁寧な手作業で最後の火入れをする佐藤社長
⑤小さなパックに充填し、粗熱をとってから封緘する



るのは、ゆずみそとマヨネーズ。もちろん、ごはんの上には「しょうゆの実」です。

「新しいご飯のお供を」という観点から「おかずみそ」が次々と開発されています。「とうがらしみそ」「ゆず七味みそ」「しょうがみそ」「ねぎみそ」「カレーみそ」「ごまみそ」。

ご飯に添えるのはもちろんですが、炒飯や炒め物、お肉料理の味付けにもびつたりです。旬の野菜の和え物など、この「おかずみそ」があれば料理のレパートリーが増えること間違いなしです。

魔法のひとつさじ

奥様いちおしの「しょうゆの実」を使った料理は、温かいご飯の上に半熟の目玉焼き、さらにその上に「しょうゆの実」を乗せたもの。生卵+しょうゆ+ご飯のいわゆる卵かけご飯も美味しいですが、この「半熟の目玉焼き」というのがポイントなのだそう。茶碗の中でぐちゃぐちゃにかき混ぜていただきます。半熟状態の黄身のまろやかさと「しょうゆの実」のうまみが合さり、絶品です。食欲がわかない時、元気がない時でも、これさえあればパワーをもらえる、そんな一品です。

キュウリやナスの浅漬けも「しょうゆの実」と和えるだけで簡単に美味しくできます。和えてすぐのもの、2〜3時間漬けたもの、一晩漬けたもの、漬け時間は好みで。魔法のひとつさじを、ぜひお試しください。

文.. 加藤真紀子
 (学術研究企画室)
 写真.. 佐竹香代
 (通信販売事業室・本誌編集長)



社長の奥様の「しょうゆの実」を使ったお料理の数々。ご飯によし、冷奴によし、半熟目玉焼きにもピッタリでした

ハナブサ醤油のご紹介



■住所
 〒999-7781
 山形県東田川郡庄内町余目字町161

■TEL&FAX
 0234-43-3012

■ホームページ
<http://www.hanabusas.net/>
 ※JR余目駅から徒歩で約10分

