

味噌・醤油は各地方で伝統的に受け継がれてきた商品である。嘗味噌の一種でひしお(醬)と称され直接食用にする味噌がある。ひしお味噌、もろみともいわれ

ている。こうじ味噌はこれに分類されるものである。  
(文責：小林恵美子)

国参考文献

- 1) 全国味噌工業協会編：味噌沿革史、「三重県と味噌」

漬物

3

# ゴーヤのつくだ煮

→P85

**【材料】**

- ゴーヤ…………… 1kg(大3本)
- ちりめんじゃこ……………100g
- かつお節……………100g
- 煎り胡麻…………… 80g
- 調味料
- ( 黒砂糖……………100g
- 濃口醤油……………200ml
- 酢……………100ml
- みりん……………100ml

**作り方**

- ①ゴーヤは縦に切り割り、スプーンで種と綿を削り取り、小口から薄切りにし、水に30秒位さらし、ザルにあげる。(アクの苦味が少なくなる)
- ②調味料とちりめんじゃこを少し煮詰めて、ゴーヤを入れて、煮汁がなくなるまで、20分煮詰める。
- ③火を止めて、かつお節と胡麻を加えて、混ぜる。

**コツ・ポイント**

- 煮汁は、かつお節に吸収されて汁が垂れてこないのが丁度良い。

(文責：西 園子)

漬物

4

# 柚餅子

→P86

柚餅子は、かつては一般家庭で冬に日常的に作られていた。しかし家庭で作られることが減り、みえ食文化研究会では作り方が断絶することを危惧して、商品として作っておられる津市久居戸木の辻岡醸造さんにおいて、作る工程を見学・指導をいただいた。家内工業的なので、家庭で出来る方法だったことは何よりであった。

**●味噌について**

辻岡製のものを使用される。豆味噌で黒っぽい。蒸して製品にするにはよく合う味噌である。はちみつを混ぜ合わせておく。

**●柚子の下準備**

使用する柚子は以前は四国から取り寄せていたが、最近地産地消の見地から三重県の依頼で三重県産(大台町産)を使用している。まず、蓋の部分を取り取り、中身をくり抜く。くり抜いたあとは蓋と合わせておく。

**●詰め込み**

中をくり抜いた柚子にまず底に干しぶどうを4、5個入れ、その上に味噌を七分目ほど詰め、そこにピーナツとくるみを押し込み、さらに残りの空間に味噌を詰める。蓋をかぶせて軽くおさえる。

材料	生柚子、味噌、ピーナツ、くるみ、干しぶどう、はちみつ
道具	包丁、まな板、くり抜き用さじ、味噌用へら、蒸し器、乾燥部屋など
工程	①味噌の準備 ②柚子の下準備 ③詰め込み ④蒸し工程・整形工程 ⑤乾燥工程・手返し(ひっくり返し)工程
時期	柚子が入手できる11月中旬から翌年1月～3月頃まで。(終了時期は気温による)

## ●蒸し工程・整形工程

味噌などの詰まった柚子を蒸し器に並べて、強火で約1時間蒸す(蒸し時間は柚子の質により異なる)。柚子の容器が収縮し、味噌が盛り上がってくる。場合によっては蓋がずれ落ちるぐらいに盛り上がるものもある。少し冷めてから、蓋が収まるように表面を平に馴染しながら整形する。蓋が浮き上がっていても、乾燥工程で縮むので気にしなくて良い。また整形工程では、形が丸くなるように、両手で転がしながら丸くなるように丸めるものもある。

## ●乾燥工程・手返し(ひっくり返し)工程

乾燥部屋で乾燥させる。1週間程度毎に上下ひっくり返して乾燥させる。また乾燥する際に形が変形してくる際は中に押し込むようにしながら、その都度整形する。乾燥当初は味噌の色した液が垂れる。最終的に2~3ヶ月乾燥させて製品となる。

乾燥部屋の中では、日差しや風の流入に気を遣いな

がら、時々置く位置や方向を変えるなどして、均等に仕上がるように配慮する。

## ●仕上がった製品について

仕上がった製品はおおよそ当初の黄色い色が失われてべっこう色になっている。しかし表面は柚子であることが一目瞭然、大きさは元の大きさの2周りか3周り小さく縮み、且つ押さえると堅く、果皮と中に詰めた味噌が一体となっている。保存食の一つである。

## ●食べ方と味わい

食べるには皮ごと薄く切る。酒の肴やお茶請けのほか、熱いごはんと共に漬け物感覚で、また熱いお茶をかけてお茶漬けでも美味しく頂ける。生の柚子の処理から製品になるまでには多くの手間と長い日にちを要するが、柚子の保存食として守り伝えたい加工品の一つである。

(文責：成田美代・小坂節子・大市智子・増井紀子)

調味料

1

# 三重県の醤油と味噌

→P86

## 醤油

和食に欠かせない調味料であり、原料は主に大豆、そして小麦、塩の3種である。大豆のたんぱく質と小麦のでんぷんを麹菌で酵素分解することにより、たんぱく質がうま味のもとのアミノ酸に、でんぷんが甘味のもと糖にかわり、長い熟成の間にこれら諸味中の微生物によって酸味や香りが付加された調味料となるのである。

## 醤油の歴史

穀物を原料とする醤油は醬じょうから生まれたといわれ、古くは大正律令に宮内省大膳職の「醬院」で大豆を原料とする醬がつくられていたとの記述がある。鎌倉時代に禅僧覚心が中国から径山寺味噌(金山寺とも書く)の製法を持ち帰り、この調味料の製法はおもに寺院によって受け継がれていった。桶の底に溜まった液体は今の醤油に近いものであったといわれ、覚心が紀州湯浅の村人に製法を教えたところ液汁が美味しいことを発見し、湯浅が発祥地となっていったとされる。同じ頃に播州の龍野、下総の野田と醤油が製造されるようになった。醤油が日本人の食生活に定着したのは江戸時代の初期に、その頃紀州から関東へ下った人たちが、

溜醤油を今でいう二大醸造地の銚子や野田で作り始めたのが始まりとされる。関西からの「下り醤油」が一般的であったものが、川路を利用すれば江戸という大消費地に近く、近隣の農村から大麦、大豆、小麦を調達し、海路で塩を運んで徐々に規模を大きくして商いを確立していった。

現在の醤油の種類はその製法と産地に特徴がみられ分類すると、濃口醤油、淡口醤油、溜り醤油、再仕込醤油、白醤油の5つとなる。

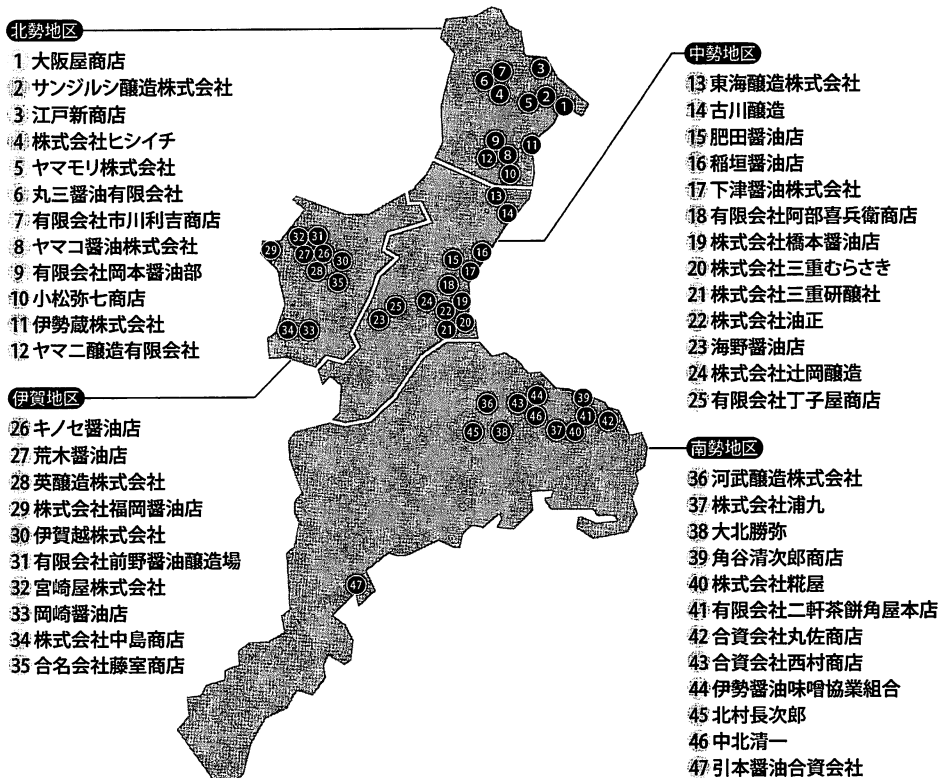
## 醤油の種類と特徴

### ①溜醤油

醤油発祥地である紀州湯浅の醤油は径山寺味噌の流れを汲む溜醤油であるが、現在の溜醤油はおもに東海地方で好まれ製造されている。味、色ともに濃厚で、口当たりはとろりとし、加熱によりきれいな赤みがでるため、かば焼き、せんべい、佃煮には欠かせない。

### ②淡口醤油

播州龍野で生まれた淡口醤油は、西の大阪、京都を中心にした関西料理の地で普及し、全国的に消費が広がっていった。色は淡いが塩分は濃口より濃い。素材の色を損なわないので煮物料理に向いている。



【図1】三重の醤油・味噌蔵

### ③濃口醤油

一般的にしょうゆといえば濃口醤油を指すほど、日本で使われる醤油の80%を占め全国的に普及している。コクと芳しい香りが特徴で、透明感のある赤橙色が幅広い支持を持っている。

### ④白醤油

白醤油は愛知県碧南地方で生まれ、他の醤油と異なり原料の大豆を少なくし、ほとんど小麦と塩だけでつくる。大豆をわずかな使用にとどめて、アミノカルボニル反応で生ずる色を極力つけないようにと醸造された醤油である。

### ⑤再仕込醤油

再仕込醤油のふるさは山口県柳井地方で、仕込みに食塩水を使用せず代わりに生しょうゆを用いてもう一度仕込むのである。これにより色は濃くても塩分はちよっぴり少なめ。山陰から九州地方で好まれている。

## 味噌

醤油と同様に醤が原点とされている。中国から朝鮮半島を経由して日本に伝来、あるいは中国から直接伝わったとされ、律令時代の膳職で味噌がつけられて

いてこれが味噌の前身とされる。現在の主な味噌原料は、米味噌(米、大豆、塩)、麦味噌(麦、大豆、塩)、豆味噌(大豆、塩)で、蒸した米、麦、豆に麹菌(コウジカビ)を繁殖させる。米麹、麦麹、豆麹と、異なる麹によって味噌の名称が分類される。また、用いる塩の量により甘味噌、辛味噌に分けられる。色によって白味噌、赤味噌と呼ばれることもあり、産地により仙台味噌、江戸味噌、信州味噌、西京味噌、佐渡味噌、越後味噌などの名称もある。また先に述べた径山寺味噌から、普通の味噌をベースに野菜、果実、魚介類を加える加工味噌までその種類は幅広い。

### 味噌の歴史

醤油の歴史と重なるところがあるが、味噌は平安時代には店舗販売が始まったという記述があるが、このことは当時すでに常食されていたという証明でもある。その後味噌は家庭でつくられてもきたし、現在も個人やグループでつくられている。「手前味噌」という言葉の持つ意味がそれをよく表現していて、味は各家庭で様ではなく先の信州、仙台、越後などの名称から郷土食の強い調味料でもある。湿気の多い日本の気候がカビの一種である麹と麹に由来する日本の発酵食品を

数多く作り出してきたし、醤油や味噌はまぎれもなく発酵食品である。「醸す」を意味する麴の文字は中国からの漢字、「米に花が咲いた様子を例えた」糶は和製漢字、いずれも製造状態を想像させる文字である。味噌、醤油を製造している現場には麴菌が住み着いているとよく言われるが、日本の風土に適した、麴菌の持つ種々の効能が今後も期待のできる、日本ならではの安定的な調味料である。

## 三重県の醤油・味噌の特徴と現状

三重県の醤油、味噌の歴史は古いとされているがさだかではない。県内の業者のほとんどは醤油と味噌の兼業である。三重県醤油味噌工業協同組合の資料によると、特徴は以下のようなものである。

伊勢平野は中京地区に隣接している立地から、味の濃厚な「溜り醤油」「豆味噌」を製造し、伊賀盆地は奈良、大阪、京都と密接に関わる関西圏に属していて、その内容は「淡口醤油」「米味噌」の京風であり、南の紀州は甘味のある「濃口醤油」「麦味噌」の特徴が基本となっている。

消費の面からみれば、醤油は「溜り醤油」に特徴があり、時雨煮、佃煮、米菓特にせんべい類の照りと色、さしみ溜り用として全国的に名が通っている。濃口醤油、あるいは加工された醤油は、取引の加工業務用としての販路がある。

味噌は全体的には豆味噌が多く、次いで米味噌と豆味噌等をブレンドした「合わせ味噌」とよばれる種のものであるが、伊賀地域で「玉味噌」と呼ぶ液汁の多い感触の味噌や麦味噌は、限られた地域の消費者用として特徴がある。

県内の業者は図で確認でき【図1】、その数は年々減少する傾向にあるという。内容としては味噌より醤油の生産にウエイトが高いが、業者の大半は従業員の少ない中小零細企業であり、大手の企業間との格差がますます大きくなる傾向にある。

## 三重県における醤油・味噌の今後

三重県の手とされるサンジリシとヤマモリを除いて大半の業者は協同組合を作って原料の大豆、小麦を入手してきた。また、今まで個々にやってきた製造工程をまとめる、人手不足の解消を狙って機械化を進める等の協業化に踏み切った。しかし足並みが揃わず、結果として企業の整理が進み、生産の集中化となっていた。また、大型スーパーの進出による販売競争や取引の難しさ、大型スーパーに流れる客の増加等抱える問題は大きい。

しかし一方で業者間では個別化に向けての動きがある。例えば家族数の減少、高齢化社会の到来、味の好みの多様化、中食や主婦の社会進出等、変化している消費者を念頭に様々な加工品が考案されている。一例を上げると、めんつゆ、たれ類、ポンズ醤油、だし醤油はもとより、その他容器の縮小化、煮魚専用、卵かけご飯専用、三重県の特産品を意識した商品化、或いはネーミングへと動いている現状がある。あおき醤油、かつお醤油、伊勢うどんのたれ、的矢かきのうま醤油などがその例である。

味噌についても醤油ほどではないものの、個別化、様々な加工品製造への動きがあることは言うまでもない。

原料である大豆のほとんどが輸入に頼る現状に変わりはない。米の転作が勧められているのに大豆へと繋がらないのが残念であり、進める場合の難しさがこの点に深く存在しているのは想像するに容易である。

醤油はソイソースとよばれて外国に販路を広げているのは承知しているが、味噌はまだ容易ではなさそうだ。和食が世界文化遺産に認定されたことを契機に広がっていくことを願っている。資料の提供に答えていただいた三重県醤油味噌工業協同組合に感謝いたします。

(文責：谷口水穂)

### 参考文献

- 1) 林 玲子編：醤油醸造業史の研究、1990年、吉川弘文館
- 2) 三重フィールド研究会編：三重の伝統産業、1979年、三重県良書出版会
- 3) 百五銀行編：すばらしきみえ、1987年12月、百五銀行
- 4) 三重県醤油味噌工業協同組合ホームページ