



名古屋市天白区の住宅街から脇道にはいると景色が一変しました。まばらな民家、左右に広がる農地と雑木林。一瞬自分がどこにいるのか分からなくなる程でした。

ここは相生山緑地と呼ばれる広大な緑地です。さる四月二十三日、緑地内にある相生山徳林寺で醤油の仕込みが行われると聞き、見学に出かけました。大きな工場での製造工程は何度か見学したことがありましたが、小規模の仕込み作業は見たことがなく、大変興味がありました。

午後一時、子供も含め約二十人の参加者が集まり、ワイワイと楽

13 醤油の話(上)



名城大農学部教授(応用微生物学研究室)

加藤 雅士さん

しく仕込み作業が始まりました。仕込みに使う麴は、原料の大豆と小麦を麴製造会社に持ち込み、委託製造してもらったものだそうです。

まず、ビニールシートの上に麴を山のように盛り、その上に塩(海水から作った天然塩を使用)をのせ、みんで丸く取り囲みます。

作業で麴と塩をよく混ぜ合わせていきます。よく混ぜたら、容器に移した後、水(ここでもこだわりの水が使われていました)を加え、丁寧に樽の中の麴と塩と水を混ぜていきます。この日は、容器二杯分の醤油が仕込まれました(写真、筆者撮影)。この後、何日かおきに容器を移し替えることで、中身を丁寧にかもよく混合します(天地返しと呼ばれる作業です)。この間に熟成が進んでいくて、おいしい醤油になってゆくのですね。まさに手塩にかけて育てる醤油。参加者の皆さんには完成が待ち遠しいことでしょう。



浅の村民に教えている田市は世界的企業、キッコーマンの本拠地と下に関東の汁で食物を調理すると大変おいしいことを発見し、それが醤油造りに発展していきます。

場所や時代は違えど、お寺を舞台とした人々のつながりが食文化をつないでいくことに始まりましたが、最初は困難の連続でした。現地の人々の食文化との融合を図ることが重要なことでした。現地の人々の食文化や料理に合う醤油の使い方の提案や、スーパーでの試食やデモンストレーションなど、並々ならぬ努力の結果、今ではアメリカの半分近い家庭に醤油が常備されるようになってきています。現地を考察されたテリヤキソースは「TERIYAKI」という英語にもなり、アメリカで人気の味の一つになっています。次回も醤油の話が続きます。

この作業を見ていた(現在の金山寺味噌の造り方を紀州湯り、今では千葉県野田で考案されたテリヤキソースは「TERIYAKI」という英語にもなり、アメリカで人気の味の一つになっています。次回も醤油の話が続きます。

当時お寺は、中国大陸の最先端の文化を分かちやすく人々に伝える役割を持っていました。興国寺の僧侶覚心(法燈円明国師)も、中国で覚えた径山寺味噌(現在の金山寺味噌)の造り方を紀州湯り、今では千葉県野田で考案されたテリヤキソースは「TERIYAKI」という英語にもなり、アメリカで人気の味の一つになっています。次回も醤油の話が続きます。

鎌倉時代の寺で発祥

この作業を見ていた(現在の金山寺味噌の造り方を紀州湯り、今では千葉県野田で考案されたテリヤキソースは「TERIYAKI」という英語にもなり、アメリカで人気の味の一つになっています。次回も醤油の話が続きます。