

味 な 提 言



醤油にはどんな種類があるのかご存じですか？ 大きく分けると

▽最も生産量が多くポピュラーな「濃口醤油」
▽関西地方で多く造られる「淡口醤油」
▽一度できあがった醤油に再び麴を入れて二度仕込む「再仕込み醤油」
▽とろりとして濃厚な「溜醤油」
▽色が薄く琥珀色の「白醤油」の五種類があります。そのうち、溜醤油と白醤油は東海地方が主要な産地となっています。

言い換えると、東海地方は再仕込み醤油も含めて、五種類の醤油全てが生産・販売される全国でもまれに見る

14 醤油の話(下)

地域なのです。

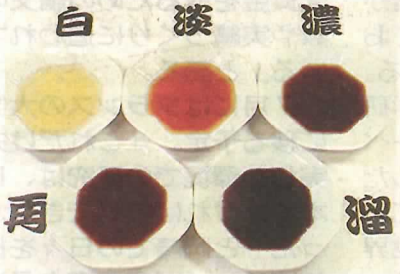
諸説ありますが、溜醤油は、前回お話しした金山寺味噌の下に溜まった汁をルーツとする醤油であり、江戸時



代の中期まで主流の醤油でした。溜醤油の原料は大豆だけだったり、小麦は使ってもごく少量だったりします。長期熟成で、手間

名城大農学部教授(応用微生物学研究室)

加藤 雅士さん



5種類の醤油。(上段左から)白醤油、淡口醤油、濃口醤油。(下段左から)再仕込み醤油、溜醤油=筆者撮影

ひまもかかる点でも豆味噌とも共通点があり、豆味噌文化である東海地方で生産されていることも関係があらうでしょう。

一方の白醤油は、江戸時代後期に三河の新しいの味付け、料理の隠し味などにも利用されています。

川(現在の碧南市)で「むらさき」と呼ばれるのも、この色に由来は、白醤油に「だし」

は、明るい赤褐色の濃工品の原料となる他、中華料理や西洋料理の隠し味としても利用されています。ご家庭で

味、独特の香りが特徴です。豆味噌と同じで、見た目と違い、他の醤油に比べても意外と塩分濃度が低く、タンパク質に由来するアミノ酸が多めです。東原料としています。白油は黒いものだと思う

「しろ、たまり、こいっくみ」。東海地方の醤油は、色、味、香り、いずれをとってもバラエティー豊かです。次回は、納豆の話をしていきたいと思います。

豊富東海地方は5種

海地方では濃口醤油と同じくよりは綺麗な琥珀色をした醤油です。めて千葉県銚子市のヒなどにも用いられます。着色を防ぐため、一般ゲタ醤油の色を見たとき、旨味とコクがあるに加熱処理はされていない、その色の鮮やかさ

ので、濃口醤油とませません。そのため、賞に衝撃をうけたことを料理に使われたりも味期限は短めで、開封後には冷蔵庫で保存する。東海地方以外ではあまり流通はしてほかが良いようです。さして、白醤油ではないのですが、実際には全国的にも照り焼を防ぐためにも、他の蒸しや卵焼き、吸い物