

2004年10月1日 NEWS RELEASE 17

10月1日、「醤油の日の集い」開催
“醤油使いの匠”「第2回醤油名匠」誕生！

10月1日の「醤油の日」、パレスホテル2階ローズルームで、「第2回 醤油名匠」の発表・表彰式が行われる。

「醤油名匠顕彰制度」は、日本醤油協会（会長 茂木友三郎）、全国醤油工業協同組合連合会（会長 中村陽一）が、醤油の持つ本来の価値を引き出し、創意工夫をこらして醤油を巧みに使いこなしている個人を「醤油名匠」として顕彰しようとするものである。

昨年の第1回は日本料理全般（料亭、割烹、和食一般）が対象であったが、今年は和食専門店（そば、うどん、天ぷら、寿司、焼き鳥、蒲焼、鍋物、丼もの、焼き物など特定ジャンルをメニュー構成の中心とする和食店）を対象に行われた。選考、審査は、醤油製造企業、各県組合より推挙された45名の「醤油名匠」候補者の中から、食のジャーナリスト5名により、店名や名前など個人を特定する事項を全て消去した資料に基づいて15名が決定した。この15名について、審査用のビデオ撮影を実施し、これを基に、「最終審査会」を7月に実施した。審査委員は、道場六三郎氏（日本料理の重鎮）、田崎真也氏（ソムリエとして世界の頂点に立つ）、木村尚三郎氏（静岡文化芸術大学学長、愛知万博総合プロデューサー）の三先生。

審査での評価のポイントは以下の3項目。

醤油の持つ「五味」を生かした工夫及び創造性

醤油の特性（効果、効能）を活かした工夫、創造性

醤油の特性「色・味・香り」を活かす工夫

厳正な審査の結果、「大賞」（1名）「審査委員特別賞」（3名）を決定し、10月1日「醤油の日」に発表・表彰することになった。

また、次年度「第3回」は、和食以外の料理店（洋食、中華料理、エスニック料理など）を対象として、平成17年の「醤油の日」に発表・表彰式を開催する予定である。

< 第 2 回醤油名匠 大賞、審査委員特別賞受賞者 紹介 >

醤油名匠 大賞 和田 利弘 ジャンル / 焼き鳥

軍鶏肉の部分により巧みに使い分ける醤油

焼き鳥の仕上げに使う「つけやき醤油」にバルサミコ酢を加える斬新さ

フレンチの大御所ジョエル・ロブションが絶賛し、食通たちを唸らせる焼きとりの名店「バードランド」。茨城県奥久慈産の軍鶏だけを使う焼き鳥が売り物。

料理の種類や、肉の部分によってタレを使い分ける。串焼き用には鳥の産地と同じ濃い口醤油を使い、ミリンだけをブレンドしてシンプルながら素材の魅力を引き出し、タレとしての主張もしっかり出している。醤油の香りを損なわないように、タレはできるだけ弱火で合わせられる。

また、レバーともも肉には濃い口醤油 2 にバルサミコ酢 1 をブレンドした「つけやき醤油」を、肉に 8 分通り火が入ったところで、刷毛を使って塗り、最後に黒胡椒を振って仕上げる。醤油の特性を生かし、味をまるやかにするためにバルサミコ酢をブレンドしている。

独自の工夫と創造性は、焼き鳥に留まらず、醤油味を前面に出した「親子丼」にも発揮される。当初隠しメニューであったが、いまや店の名物メニュー。たまごの香りを引き立たせる調味料として醤油を選び、醤油 5 に対してみりん 6 を加えた割り下で仕上げる。

そして、淡口醤油で味付けした軍鶏のスープで炊いた軍鶏雑炊など、オリジナリティーあふれるアイデアは留まるところを知らず、常に、新しいメニュー作りに挑戦している。

店名	バードランド
所在地	東京都中央区銀座 4-2-15 塚本素山ビル B1F
電話番号	03-5250-1081

審査委員特別賞 徳安 憲一 ジャンル / 蒲焼、その他

醤油の香ばしさを最大限に引き出した蒲焼

食べ合わせの悪いと言われているうなぎと梅干の常識を覆した「うなぎ梅しぐれ」

明治 6 年創業、博多の老舗のうなぎ屋。「串打ち 3 年、割き 8 年、焼き一生」と言われる程難しい焼きの技術。割いたうなぎを丸のまま焼きながら、もみ、たたき、「こなし」の独自の技術を取り入れることで、油を落とし、生臭さを可能なかぎり抑え、よりふっくらとした香ばしい蒲焼きが出来上がる。「本醸造うまうち醤油」をベースにした濃厚なタレは、他店にはない蒲焼のタレとの自負を持つ。このタレに繰り返し浸し、餡色になるまで焼き、醤油の使命である色、味、香りを最大限に引き出す。先祖代々の味を守っている浸けダレは、常時、継ぎ足していくが、1 年を通して味を

一定に保つため、醤油メーカーとの打ち合わせを度々行い、常に研究を怠らない。江戸時代初期の「大草家料理書」には、醤油との出逢いによって蒲焼が出現したことが記されている。そうした歴史を踏まえ、蒲焼に合うサイズ、焼き、そしてタレの味と濃度にこだわり、醤油を蒲焼の名脇役に仕立てあげている。

また、うなぎと梅は食べ合わせの悪い食材と言われているが、この常識を覆した「うなぎ梅しぐれ」は絶品。うなぎの素焼きに梅干、実山椒を加え、濃い口醤油で長時間炊き込んで、しぐれ煮として仕上げる。出来上がった「うなぎ梅しぐれ」は、お茶受け、お茶漬けとして食されるが、うなぎと梅、醤油が三者一体となった味わいは格別である。

店名	吉塚うなぎ屋本店
所在地	福岡市博多区中洲2丁目8-27
電話番号	092-271-0700

審査委員特別賞 土生 かおる ジャンル / 鍋もの、その他

**地元産の鰻の特徴から、梅肉ではなく醤油ベースのポン酢使用の独創性
白大豆、醤油と砂糖で煮込む地元伝来の蒸し菓子、巻蒸（けんちん）**

大分県中津市は鰻料理が有名。中でも筑紫亭の「鰻のしゃぶしゃぶ」は、弾力のある食感と繊細な味で食通を唸らせる。骨切りした鰻を紙鍋に入れ、身が返ったらポン酢で食べる。生のままでも食べられる身を、さっと火を通すことでさらに旨みを引き出す。また、ポン酢で食べるのは、関西では梅肉が常識だが、中津産の鰻には味が強すぎるからだという。

そのポン酢は、酢が勝ちすぎないように、カツオと昆布の出汁に、酒、味醂、厳選した濃い口醤油を合わせ、地元特産のダイダイ、カボス等の柑橘類のエキスを加えて作る。優しく上品な醤油味の中に鰻の主張が息づき、旬を味わえる。

別の柳川風に仕上げる鰻鍋は、出汁に赤酒や濃い口醤油を加えて煮汁を作る。

鰻とともに旬の野菜を煮込み卵でとじる。鰻の別な一面が味わえ、人気が高い。

デザートは地元で伝わる蒸し菓子、巻蒸（けんちん）。白大豆をキクラゲなどと共に濃い口醤油と砂糖で煮込み、葛で固めて冷やす。ういろうとも羊羹とも違う、醤油が軽く効いた上品な味わい、甘さの中にほんのりとした醤油の香りが漂い、昔を懐かしむ味が楽しめる。

鰻料理だけでなく、フグ、関鯖、城下かれい、ワタリガニなど、旬の魚も期待を裏切らない。

百年の歴史と伝統、その伝承の味が至福のひとときを与えてくれる。

店名	筑紫亭
所在地	大分県中津市枝町
電話番号	0979-22-3441

ネタや客層によって醤油を使い分け、独自の工夫によってタレを作る
寿司をいかにうまく食べてもらうかに腐心、努力

寿司ネタによって醤油を使い分け、さらに様々に手を加えてタレを作る。和食離れをした若者たちに醤油の味を伝え、塩分を控える年配者にも安心して寿司を食べてもらう。それが寿司屋の使命であると言い切る主人。地元の醤油メーカーだけでなく納入メーカーと定期的に打ち合わせを行い、様々な創意・工夫を行っている。

特製の「煮切り醤油」は、濃い口醤油にミリンを加え、灰汁を取りながらゆっくりと煮込み、冷やしてから白身のネタに塗る。魚の味を残しながら、うま味を引き出す。ウニにはやや濃い目にして使う。この他、時季ものの魚は、濃い口醤油、酒、ミリン、砂糖を加えたタレ（幽庵地）に漬け込み、かけ焼きにする。魚のあぶりものの付け醤油として「レモン醤油」、生蛸の洗いや鰹の握りの天盛に「梅肉醤油」、鮑の共和えや握り寿司に「アワビの肝醤油」など、独自のタレの工夫は多種多彩。

この他、カウンターには甘口系、辛口系、淡口系の3種類のつけ醤油も並べている。また、レモンや昆布、鰹節の出汁を合わせる等の工夫をし、塩分をやわらげ健康面にも配慮している。

若者層に人気がある海鮮丼には、濃い口醤油をベースに、すりゴマ、白だし、ゴマ油を加え、オリジナルの海鮮丼ダレを作る。

ネタや客層によって醤油を使い分け、独自の工夫によってタレを作る。当たり前だと主人は言うが、その当たり前のことをやるのが難しい。

店名	だるま寿司
所在地	鹿児島市山之口町2番5号
電話番号	099-282-0370

< 「醤油名匠顕彰制度」の概要 >

醤油という調味料は、その万能性から、使い方も極めて多様であり、個々人の使い方に目を見晴らせる独自の創意工夫がなされています。そして、その奥深さが私ども醤油の製造に携わる者の予知をはるかに超えるものがあります。その意味では、醤油は製造者と使用者の切磋琢磨によって価値を高めてきた特別な調味料であり、現在においても、日夜不断の研鑽がなされており、そのことが日本の食文化を支えてきたといっても過言ではありません。

醤油業界は、この工夫・研鑽の努力に対し深甚の謝意を込めて“しょうゆ使いの匠”を「醤油名匠」として顕彰することによって、醤油の価値及び可能性をさらに広げるとともに、食文化の伝承・発展に寄与していくことを目的として「醤油名匠顕彰制度」を制定しました。

昨年の第1回は日本料理全般（料亭、割烹、和食一般）を対象に実施、今年は2回目にあたります。今後、3回目に和食以外の料理店（洋食、中華料理、エスニック料理など）、4回目は醤油使用の加工食品（佃煮、惣菜、煎餅など）の順に実施する予定です。

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）
小倉 克彦（事務局長） 下田 鈴子
住所 東京都中央区日本橋小網町3番11号（〒103-0016）
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : <http://www.soy sauce.or.jp>
E-mail soyic@soysauce.or.jp