

2006年9月29日 NEWS RELEASE 37

9月29日、「醤油の日の集い」開催
“醤油使いの匠”『第4回 醤油名匠』誕生！

10月1日の「醤油の日」を記念して開催される「醤油の日の集い」(9月29日(金) 東京・パレスホテル)において、『第4回 醤油名匠』の「大賞」「審査委員特別賞」の表彰式が行われます。

この「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、しょうゆの持つ本来の価値を引き出し、創意工夫をこらしてしょうゆを巧みに使いこなしている“しょうゆ使いの匠”を「醤油名匠」として顕彰する制度です。

平成15年に始まった「第1回」は日本料理全般(料亭、割烹、和食一般)が対象であり、「第2回」は和食専門店(そば、うどん、天ぷら、寿司、焼き鳥、蒲焼など)、「第3回」は和食以外の料理店(西洋料理、中華料理、韓国料理、エスニック料理など)が対象。本年、「第4回」は、しょうゆを使った加工食品(佃煮、漬物、惣菜、煎餅などの菓子類他)が対象です。

審査は、全国の醤油製造企業、各県組合より推挙された48社の「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、個人を特定する事項を全て省いた資料に基づいて一次審査が行われ15社が選考されました。一次審査会より推挙された15名の審査用のビデオ映像資料などを基に、「最終審査会」を6月に実施しました。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、東京大学名誉教授)の三先生により厳正な審査が行われました。

「一次審査」及び「最終審査」の評価のポイント

しょうゆの持つ「五味」(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)を活かした創意工夫。

しょうゆの特性(効果、効能)を活かした工夫、創造性。

しょうゆの特性「色・味・香り」を活かす工夫など。

厳正な審査の結果、「大賞」(1名)、「審査委員特別賞」(3名)が決定されました。

なお、「平成18年度 醤油文化賞」(しょうゆの価値を高揚し、しょうゆを通して、食文化の向上に尽力、また学術研究に功績のあった方などを広く顕彰)については、検討の結果、今回は、該当者無しとして、賞を見送ることになりました。

『第4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」 マルキチ食品(株):金子宏道 ジャンル/佃煮

「昆布巻きで世界に挑戦！」

地元でとれた具材を地元の昆布で巻き、醤油をベースにした調味液で味付ける。函館の地場産業として立ち上げた佃煮製造業だったが、昆布巻きの技術とアイデアがマルキチ食品を全国区に押し上げた。

多数の商品群の中でも最もポピュラーなものが、地元の昆布でニシンを巻き、かんぴょうで縛って煮込む「ニシンの昆布巻」。

そして、ペースト状に固めたたらこを一本一本手で巻いた「たらこの昆布巻」、共に人気が高いと言う。

昆布の旨味成分を抽出した煮汁に濃口醤油をベースにした調味液を継ぎ足し、具材の臭みや脂を落としながら時間をかけて煮上げていく。

特に、醤油は加熱工程でダメージを受けることを前提に醤油ベースの調味液の配合が考え出され、旨味や香りの成分を如何に閉じ込められるかが工夫されている。

製品によっては、昆布と具材の味付けを別々に行って昆布巻きにするなど旨味や香りを損なわない工夫をしている。

また、そのノウハウを活かして新しく開発された代表的な製品となった「フォアグラ巻」。日本の伝統調味料・醤油と西洋の珍味との組み合わせは想像を超える味だが、東洋と西洋の食文化を見事にマッチングさせている。

特有の脂肪分と臭いを抑えられたフォアグラは、昆布や醤油の味とよくマッチし、絶妙なハーモニーを奏でている。年配者だけではなく若い人達にも人気があり、代表的な人気商品となっている。

さらに、加熱による醤油のダメージを抑え、劣化、酸化を防ぐために開発された真空調理法による製品も開発され、より一層、幅の広い具材が昆布に巻かれていくことが期待される。

会社名	マルキチ食品(株)
所在地	北海道函館市
電話番号	0138 - 51 - 3316

「審査委員特別賞」 安田食品工業（株）：鳥居弘明 ジャンル／佃煮

「希少価値の旨味」

醤油の醸造メーカーが佃煮メーカーに転身、それだけに醤油へのこだわりとノウハウが製品に息づいている。

香川県、小豆島の安田食品工業。佃煮メーカーとなった現在では数百種類にも及ぶ佃煮を製造しているが高価な食材で作る「真昆布の佃煮」は今でも少量が手作りされている。北海道産の肉厚の高級昆布を素材に、国産大豆、小麦を原料として、2年の歳月をかけて醸造した再仕込醤油と精製度の高い白ザラメ糖だけで味付け、炊きあげる贅沢な一品。まずは昆布を柔らかくするために水から煮るところからスタートする。そして、柔らかく煮上がった昆布を角切りにし、昆布の煮汁で再び火にかける。一枚一枚の昆布に出汁が十分に絡まるよう気を配りながら、ザラメ糖と無添加の再仕込醤油を加えていく。時間をかけ、大鍋でじっくりと煮上げていく真昆布。時間の経過とともに贅沢な艶と香りを放ち始める。

真昆布の上品な味、甘さと、再仕込醤油の持つ甘さがよく合い、醤油の味、香り、色をしっかり吸収すると共に、きれいな照りがでる。

真昆布は食感が命。その希少の味を厳選された再仕込醤油が支えている。

高級食材を全て手作業で仕上げている。大メーカーの作業の中でも、この真昆布の製造だけは異質な世界が漂っている。

正しく、日本人の食のDNAに訴えかけているようだ。

会社名	安田食品工業（株）
所在地	香川県小豆郡
電話番号	0879 - 82 - 2225

「審査委員特別賞」 塚原川魚店：塚原一勇 ジャンル／佃煮

「新鮮な食材が勝負！」

朝捕れたワカサギをその日のうちに煮る。

新鮮さは何よりも贅沢、それが一番の売りだと主人は言う。

長野県・岡谷市にある佃煮店「塚原川魚店」

諏訪湖でとれるワカサギを見事な黄金色に煮上げる。

魚の仕入れは主人、味付けは女将。

川魚を生臭くなく仕上げる醤油を使った味付けの秘訣は教えてもらえないと主人は笑う。地元産の本醸造濃口醤油と溜醤油を合わせ、ザラメを加えて、ゆっくりと煮込んでいくが、煮汁の量や火加減など、そこに大きな秘密が隠されているようだ。計量カップなどは全く無縁、全て勘と経験で仕上げていく。

大鍋の中で煮汁がなくなるまで煮込んでいくと、黄金色に色を変えたワカサギから鼻孔をくすぐる香ばしい醤油の香りが立ち込めてくる。ふっくらと煮上ったワカサギは、赤みをおびた色合いの見事な色艶に包まれ、コクと旨味のある奥深い味が名人芸を物語っている。

また、季節限定で地方の人の独特な食生活、珍味であるイナゴや蜂の子の佃煮は、淡口醤油を使い、みりんと酒を使って色、照りを出させながら、最後に濃口醤油で色艶や味、香りを引き出す。

さらに、地元のおめでたい行事には欠かせない「子持ち鯉の甘煮」も醤油と砂糖だけで煮ていくが、臭みを持つ川魚の概念を完全に払拭し、醤油のもたらすコクと旨味が息づいている。

地方都市の一川魚店だが、芸術の域に達していると言っても過言ではない。

会社名	塚原川魚店
所在地	長野県岡谷市
電話番号	0266 - 22 - 3361

「審査委員特別賞」 (株)有田屋：湯浅康毅 ジャンル/菓子類

「醤油で斬新なアイデア」

創業 170 年の醤油醸造蔵が和洋折衷、醤油サブレなるものを世に送り出した。

群馬県安中市で 8 代に渡り操業を続けている醤油醸造蔵「有田屋」。

消費者にとって、醤油はしょっぱいというイメージが強いので、それを払拭するため、また、醤油離れした若い世代にもう一度醤油の美味しさを知らしめようと考案したのが醤油風味の和風サブレ「醤油さぶれい」。

普通のクッキーを作るのと変わりはないが、材料を混ぜ合わせていく途中にコクのある再仕込醤油を交ぜる。また、型抜きをした生地にも醤油を塗り、味だけではなく、色艶と香りも演出している。

醤油は香りと旨味、そして爽やかな風味を引き出すために天然醸造で造られた生醤油で仕込むコクのある再仕込醤油を使う。

本来、醤油とバターは相性の良いものだが、試行錯誤の結果、サブレには濃口ではなく、

再仕込しかあり得ないという結論に達した。

パウダーにバター、黒糖、醤油などを混ぜ合わせ、香ばしさを増すために砕いたアーモンドを加える。生地をのばして型抜きをし、最後に醤油を混ぜた卵を生地に塗れば焼く準備はOK。

オーブンに入れておよそ15分、コクのある香ばしい醤油の香りが立ち始め、焼き上がりが近いことを告げてくれる。

醤油サブレだが、醤油味が立ちすぎてはいけない。そのさじ加減が最も難しいという。お醤油屋さんが造った醤油風味の和風サブレ、想像を遥かに超えて好評だという。

会社名	(株)有田屋
所在地	群馬県安中市
電話番号	0273 - 82 - 2121

(順不動、敬称略)

< 「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」を平成15年に制定しました。

「第1回」は日本料理全般(料亭、割烹、和食一般)を対象に実施、「第2回」は和食専門店(そば、うどん、天ぷら、寿司、蒲焼など)、「第3回」は和食以外の料理店(西洋料理、中華料理、韓国料理、エスニック料理等)本年度は4回目となり、醤油使用の加工食品(佃煮、漬物、惣菜、煎餅など)を対象に実施。

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、中川美代子
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.soyasauce.or.jp
E-mail soyic@soyasauce.or.jp

大賞	マルキチ食品(株)	金子宏道	北海道函館市	佃煮類	0138-51-3316
審査委員特別賞	安田食品工業(株)	鳥居弘明	香川県小豆郡	佃煮類	0879-82-2225
審査委員特別賞	塚原川魚店	塚原一勇	長野県岡谷市	佃煮類	0266-22-3361
審査委員特別賞	(株)有田屋	湯浅康毅	群馬県安中市	煎餅等菓子類	0273-82-2121
	(株)くらた	布目弥一	秋田県湯沢市	煎餅等菓子類	0183-73-5185
	(資)條田食料品店	篠田倫子	千葉県銚子市	佃煮類	0479-22-1432
	(有)米屋	槇島秀行	神奈川県伊勢原市	佃煮類	0463-95-2048
	新屋食品(株)	新屋友法	石川県石川郡	惣菜	076-246-6662
	(株)西金	大塚博行	千葉県浦安市	佃煮類	047-351-2876
	伊賀越(株)	本城 高	三重県伊賀市	漬物類類	0595-22-0252
	マルタ食品(株)	馬場宗一郎	新潟県新潟市	佃煮類	025-386-1171
	山中煎餅本舗	山中慎一	福島県喜多方市	煎餅等菓子類	0241-22-0614
	かなだや	加名田タカ子	京都府京都市	煎餅等菓子類	075-591-3261
	(株)野村佃煮	山村賢太郎	京都府宇治市	佃煮類	0774-43-0123
	(株)いなだ豆	稲田秀成	福岡県大牟田市	煎餅等菓子類	0944-53-2410
	(資)釜田醸造所	釜田 顕	熊本県人吉市	佃煮類	0966-22-3164
	宝食品(株)	浅尾正勝	香川県小豆郡	佃煮類	0879-82-2233
	(株)いちふく	松浦克治	福岡県糟屋郡	漬物類	092-621-0129
	(株)岡田武市商店	岡田公正	香川県小豆郡	佃煮類	0879-82-2161
	(株)八戸フーズ	小島啓道	青森県八戸市	その他	0178-45-7661
	(有)中山製菓	中山伸一	島根県出雲市	煎餅等菓子類	0853-53-2099
	堂本食品(株)	堂本高義	広島県広島市	佃煮類	082-848-1155
	(有)みな与商事	飯島 彰	山梨県甲府市	伝承料理	055-235-3515
	(株)かいや	加藤房明	山梨県甲府市	伝承料理	055-266-5181
	(有)杉本清味堂	杉本守久	福井県大野市	煎餅等菓子類	0779-66-3021
	(株)マルマタ	辰巳記章	滋賀県愛知郡	漬物類	0749-42-3018
	(有)香彩園企画	下坂 修	北海道江別市	惣菜	011-386-0081
	有明物産(株)	田畑常治	熊本県玉名郡	佃煮類	0968-78-1331
	明和食品(株)	宮田寿治	鹿児島県鹿児島市	惣菜、佃煮類	099-243-7117
	総本家貝新水谷新九郎商店	水谷新九郎	三重県桑名市	佃煮類	0594-22-1585
	(有)筑水フーズ	井上英二	福岡県久留米市	その他	0942-30-7227
	(株)たまも	愛染俊英	香川県高松市	伝承料理	087-889-2131
	(有)まるせん米菓	町田 功	茨城県桜川市	煎餅等菓子類	0296-55-5029
	(有)日本橋鮎佐	宮内隆平	東京都中央区	佃煮類	03-3270-2731
	(有)壽屋寿香蔵	横尾昭男	山形県東根市	伝承料理	0237-42-0173
	(株)マツモト	松本一男	大阪府堺市	佃煮類	072-274-1818
	竹新製菓(株)	新美匡之	愛知県名古屋市	煎餅等菓子類	0562-55-3727
	(株)山豊	山本ちくま	広島県広島市	漬物類	082-848-7778
	弓削多醤油(株)	弓削多洋一	埼玉県坂戸市	煎餅等菓子類	0492-86-0811
	(株)東屋米菓	本間 彰	埼玉県八潮市	煎餅等菓子類	0489-96-4080
	(株)高和商産	高山良二	福岡県北九州市	惣菜	093-603-6798

