

2007年10月1日 NEWS RELEASE 43

10月1日、「醤油の日の集い」開催
“醤油使いの匠”『第5回 醤油名匠』誕生！

10月1日は「醤油の日」。10月はしょうゆの原料・大豆が収穫されることや「醬」に用いられている「酉」が干支で10番目に当たるなど10月が醸造と関係の深い月であることなどに因み、醤油業界が平成14年に制定した。「しょうゆの価値」の理解と再認識する日にしたい、という願いが込められています。

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」(東京・ロイヤルパークホテル)において、『第5回 醤油名匠』顕彰の「大賞」、「審査委員特別賞」の発表・表彰式が行われます。

この「醤油名匠顕彰」は、日本醤油協会(会長 濱口道雄) 全国醤油工業協同組合連合会(会長 武田與光)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料理人を「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」は日本料理一般が対象であり、「第2回」は和食専門店、「第3回」は和食以外の料理店、「第4回」はしょうゆを使った加工食品を対象に実施しました。

「第5回醤油名匠」は、審査委員の服部幸應先生(医学博士・服部栄養学園理事長)、石毛直道先生(国立民俗学博物館名誉教授)、平野レミ先生(料理研究家・シャンソン歌手)により、和食一般、和食専門店、和食以外の料理店など全ての料理人を対象として、厳正な審査が行われました。

審査は、全国の醤油製造企業、各県組合より推挙された36名の「醤油名匠」の候補者の中から、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省いた資料に基づいて一次審査が行われ、11名を選考。この一次審査会より推挙された11名の審査用のビデオ映像資料などを基に、「最終審査会」を7月に実施し、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。

「一次審査」及び「最終審査」の審査評価のポイント

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。

『第5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」 菅野 克弘(田里津庵・料理長) 対象/和食一般

「第二の醤油:薫製醤油」

桜のチップで濃口醤油を燻し、薫製醤油を作る。

この独自のアイデアが「第二の醤油」を生み、田里津庵の味を演出している。

薫製醤油は桜のチップで15分ほど醤油を蒸すが、季節や食材によって檜、杉などを使うこともあるという。スモークされた醤油からはほのかに桜の香りが漂い、まるやかで優しい調味料に変身している。

カレイを油で揚げ、薫製醤油に、出汁、酒、アサリの煮汁を加えた汁をかける。サクサクに揚がったカレイの身とコクのあるタレ。香ばしさが鼻孔をくすぐり、食欲をかき立てられる贅沢な一品である。

また、鰹のたたきにも薫製醤油が使われている。炙った大きめの切り身を薫製醤油に浸し、一定時間寝かす。付けダレは塩出しをした酒盗に酒を加え、火を入れてから濾す。そして、淡口醤油で味を調えた付けダレを、厚めに切った鰹にかける。チップの香りに包まれた鰹の旨味が息づいている。

醤油の角を取ってマイルドにすることにより、幅広い年齢層の客に味と香りを楽しんでいただくこと。

そして、チップの香りで燻すことにより、魚などの生臭さを取る消臭効果を倍増すること。

しっかりとしたコンセプトと匠の技から生まれた薫製醤油。この「第二の醤油」から素材を選んでいく食のセンス、松島湾を望む絶景と共に田里津庵を支えている。

受賞者・店名	菅野 克弘(田里津庵)
所在地	宮城県宮城郡
電話番号	022 - 366 - 3328

「審査委員特別賞」

下原 一夏（鹿児島東急イン 日本料理あづま）

対象 / 和食一般

「煮きり醤油の魅力」

桜島を眺望する鹿児島東急インにある日本料理あづま。

地元の新鮮な食材を生かすため、料理長自らが煮きり醤油を作る。魚の生臭さを消しながらも旨味を残す。この相反する作用を可能にしたのが煮きり醤油である。

ミリンに濃口醤油と酒を加え、焦がさないように注意を払いながら煮きる。熱によって暴れている醤油を氷水で冷やし、落ち着かせる。加熱と冷却、醤油に新しい命を授ける難しいタイミングである。

旬のアジを三枚に下ろし、冷やしておいた煮きり醤油に浸す。魚の旨味が引き出された瞬間である。

また、煮きり醤油にさらに芋焼酎を加え、付け合わせの豆腐にしっかりと香りを付ける。刺身とはひと味違った風味と食感を持つアジの活魚料理。そして、芋焼酎の風味が漂う付け合わせの豆腐。焼酎の肴として人気が高いという。

魚料理と共に人気が高いのが鳥料理。

小さく切り分け、串に刺した鶏肉に酒を加えた濃口醤油を塗り、弱火で炙っていく。塗っては炙りを繰り返すが、ここまでは普通の鳥料理。ここからが匠のこだわりの技である。

出汁に淡口醤油、砂糖、ミリンを加えてタレを作り、さらに搗った黒ゴマを加えながらクズでとろみをつけていく。やや濃厚な黒ゴマアンだが、香ばしく焼き上がった鶏肉と絶妙なマッチング。醤油の役割を熟知した名匠の技が光っている。

受賞者・店名	下原 一夏（鹿児島東急イン・日本料理あづま）
所在地	鹿児島県鹿児島市
電話番号	099 - 256 - 0109

「審査委員特別賞」

大川 勝弘（T・A・M・A）

対象 / 和食一般

「醤油でアートする」

東京青山、数多い飲食店が建ち並ぶ街の中でも異彩を放つレストラン「T・A・M・A」。店内はシンプルモダンにデザインされているが、オーナーは和食だと言い切る。

数あるメニューの中でも人気が高いのが、濃いめの鰹出汁で季節の野菜を煮込んでいく醤油ペー

スの野菜スープ。

焼いた炭を直接濃口醤油に入れ、香り醤油を作る。醤油の香りを際立たせるためだという。旬の野菜が煮立ってきたところに香り醤油を注ぎ、さらに刻んだ大葉とオリーブオイルを加える。季節によって具材は変わるが、醤油ベースの香りと味は一年を通じて変わらない。

そして、最も人気のあるメニューが刺身の盛り合わせ。濃口醤油に酒、ミリン、昆布を加えて煮立たせ、さらにたっぷりの鰹節を入れてさらに加熱。出来上がった付け醤油を濾し、クズを溶かし込んで粘度のある濃厚なタレを作る。そして、このタレで刺身を盛った皿に模様を描いていく。フランス料理などでは見られる手法だが、和食では極めて珍しい。刺身の種類、盛り皿などによって模様は様々に変わるが、刺身の付けダレとしても色、味、香りが際立っている。

和食離れが甚だしい若者が集まる青山で、和食で店を満席にする。この意義は大きい。

受賞者・店名	大川 勝弘 (T・A・M・A)
所在地	東京都港区
電話番号	03 5772 - 3933

「審査委員特別賞」 **柳澤 宙 (眠庵)** 対象 / 和食専門店

「ソバに魅せられたこだわり」

若いオーナーだが、学生時代に魅せられたソバを商売にした。しかも、ソバの激戦区東京神田の須田町に出店。それは自信の表れでもある。

また、ソバ屋で酒を飲む江戸っ子の風習を守り、オリジナルの酒の肴も考案している。

卒業後も大学の研究室を活用し、ソバの分析に余念がない。美味しいソバを求めて世界中を歩き、店では毎日違った産地のソバを出す。

勿論、ソバつゆにもこだわり、醤油の大敵「酸化」を防ぐ独自の製法を開発した。再仕込み醤油と味醂、煮きった酒を瓶に入れ、高温の鰹出汁を容器一杯にまで加えて密栓する。それによって、瓶の中は無酸素状態になるという。数日間冷蔵庫で寝かされたソバつゆは透明度の高い美しい色になり、江戸前を主張しているかのようだ。

毎日違った産地のソバを打つだけではなく、産地が異なった2種類のソバを盛り合わせるメニューもある。

また、酒の肴として人気があるのは、バーボンと再仕込み醤油、そして砂糖だけで煮込んでいく、牛肉と大根のバーボン煮。アルコールが飛んだバーボンの甘みと再仕込み醤油のコクと旨味。さらに味を引き出すために一日寝かし、別に煮込んでおいた大根と和せて再び火を通す。バーボンで柔らかく煮上がった牛肉とほのかに漂う樽の香り。

この肴で酒を楽しみ、仕上げにソバを食べれば、いつの間にか口はおごってしまう。

受賞者・店名	柳澤 宙（眠庵）
所在地	東京都千代田区
電話番号	03 - 3251 - 5300

（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」を制定しました。

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） 中川美代子
住所 東京都中央区日本橋茅場町1-1-6 小浦第1ビル
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : http://www.soysauce.or.jp
E-mail soyic@soysauce.or.jp

大賞	田里津庵	菅野克弘	宮城県宮城郡利府町	和食一般	022-366-3328
特別賞	鹿児島東急イン 日本料理あづま	下原一夏	鹿児島県鹿児島市	和食一般	099-256-0109
特別賞	T・A・M・A	大川勝弘	東京都港区	和食一般	03-5772-3933
特別賞	眠庵	柳澤 宙	東京都千代田区	和食専門店	03-3251-5300
	深清鮓	深井貞彦	大阪府堺市	和食専門店	072-241-4593
	天忠	岩田祐一	東京都町田市	和食一般	042-739-1303
	小玖平	鈴木 裕	神奈川県川崎市	和食一般	044-722-4571
	茶そば いな垣	木下 勝	長野県駒ヶ根市	和食専門店	0265-83-8080
	(株)鷹泉閣 岩松旅館	菱沼文男	宮城県仙台市	和食一般	022-395-2211
	(有)ホテル飛天	小山敏明	福島県相馬市	和食一般	0244-38-7000
	和風レストラン 道谷坂	芳賀美佐子	福島県いわき市	和食専門店	0246-42-4528
	越後 村上 うおや	上村八恵子	新潟県村上市	和食一般	0254-52-3056
	(有)葵寿し	馳 信治	石川県金沢市	和食専門店	076-221-8822
	天健	吉田栄吉	東京都台東区	和食専門店	03-3841-5519
	割烹 豊田	山口幸男	群馬県みどり市	和食一般	0277-72-1002
	(株)エフピーエス 弟子屈ラーメン	菅原憲一	北海道札幌市	和食専門店	011-280-2587
	網野仕出し店	網野榮一郎	青森県西津軽郡鰺ヶ沢町	その他	0173-72-5858
	うんとん処 春夏秋冬	笛木金笛	埼玉県川越市	和食専門店	049-225-6701
	野の花	川本幸生	香川県小豆郡小豆島町	和食一般	0879-82-6077
	海と山の幸 ヒコス HiCOS	山下文彦	香川県小豆郡土庄町	和食一般	0879-62-5619
	博多 吉一	松原敏信	福岡県福岡市	和食一般	092-281-5392
	大福本店	松本陽一	福岡県福岡市	和食一般	092-781-6731
	(株)ユアーズホテルフクイ 日本料理 橘	林 喜代治	福井県福井市	和食専門店	0776-25-3200
	茂利戸家	宮内正大	千葉県銚子市	和食一般	0479-22-0453
	(有)老乃蔵	林 倫男	広島県福山市	和食以外の料理店	084-926-6824
	ホテルセントノーム京都	渡部洋二	京都府京都市	和食専門店	075-682-8777
	しずがたけ光明石之湯 想古亭げんない	林 源栄	滋賀県伊香郡木之本町	和食一般	0749-82-4127
	(株)グルメジャパン 西大和 さえき	佐伯省吾	奈良県北葛城郡河合町	和食専門店	0746-73-3393
	生そば井上	井上博信	熊本県熊本市	和食専門店	096-357-9315
	きく家	志賀真二	東京都中央区	和食専門店	03-3664-9032
	(株)ちんや	古賀人美	福岡県福岡市	和食専門店	092-291-5560
	うなぎ新城	山下栄司	三重県桑名市	和食専門店	0594-21-9416
	福わうち	三宮昌幸	東京都港区	和食一般	03-5739-0264
	きょうど料理亭 杉ノ目	谷口忠志	北海道札幌市	和食専門店	011-521-0888
	(株)花暦	入口修三	愛知県刈谷市	和食一般	0566-28-5953
	どんぶりや 焙音	寺嶋昌男	岐阜県大垣市	和食専門店	0584-82-7780