

- ① 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。
- ② しょうゆの特性（効果、効能）を活かした工夫、創造性。
- ③ しょうゆの特性「色・味・香り」を活かす工夫など。

また、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個人や団体を顕彰する『平成 20 年度 醤油文化賞』は、コミック誌「イブニング」に連載中の「もやしもん」（作者 石川雅之氏）に贈呈しました。



『第 6 回 醤油名匠』受賞者と審査員(右上写真)

前列左より審査委員特別賞の（株）西脇水産：西脇美保社長、島田屋製菓（有）：島田四郎社長、醤油大賞のタケサンフーズ（株）：富田孝之輔社長、審査委員特別賞の（株）山野井：山野井 進社長 後列左より審査委員の平野レミ先生、服部幸應先生、日本醤油協会濱口道雄会長、石毛直道先生

《『第 6 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」 タケサンフーズ（株）：富田孝之輔 ジャンル／佃煮 「希少価値の風味と旨味の一品」

「醤の郷」小豆島には、約 400 年の伝統と技を今に伝える「醤油」がある。醤油醸造メーカーの関連食品加工会社・香川県小豆島の「タケサンフーズ」。それだけに醤油へのこだわりとノウハウが製品造りに息づいている。北海道道南産の肉厚の真昆布を角切りにし、食感と風味の良いところだけを選んで使う。醤油は国産丸大豆、小麦を原料として、天然醸造でじっくり造られた地元産の濃口醤油と再仕込み醤油を使い、昆布だしに本みりんと三温糖、沖縄産の黒糖、米酢を合わせて炊き上げる贅沢な一品。

まずは、昆布を水煮して柔らかくする。

柔らかくなった昆布を取り出した釜に三温糖、黒糖、米酢、本みりんを入れ、十分に混ざったところで水煮した昆布を入れじっくり炊きあげる。

昆布に下味がついた頃、厳選した濃口醤油を入れ、さらに炊きあげていく。

炊きあがる直前に本みりんを足し、最後に火を止めて、醤油のコクと色・味・香りを引き出すために再仕込み醤油を追い足しする。

この角切り昆布にまぶすでんぶの味付けには、濃口醤油に三温糖、黒糖、本みりんを加え一晩寝かせた本返しを使い、鰹節の風味と食感を大切にするため弱火で一気に炊きあげる。

昆布の一枚一枚に丁寧にでんぶを絡ませ、色・味・香りともに最高の状態で「かつお昆布」が完成する。

柔らかく炊き上った肉厚の昆布、食欲をそそる芳醇な香り。そして口の中に広が

る深い味わい。

昆布が生まれ変わった瞬間である。

※会社名	タケサンフーズ（株）
※所在地	香川県小豆郡小豆島町
※電話番号	0879-82-1151

■「審査委員特別賞」 （株）西脇水産：西脇美保 ジャンル／干物
「しょうゆの香り、魚の旨味が凝縮」

江戸時代から、名醸地として知られる「金沢大野醤油」と日本三大魚醤の一つである能登のイシル。地域の名産品として人気を博している。

石川県輪島市にある「西脇水産」の「輪島の朝・醤油漬」。

原料となる魚種は、脂ののった魚を厳選して使っているが、四季折々の気温や湿度などによって漬け込み条件を変化させ、いつもベストの状態にさせるようこだわっている。

「醤油漬け」は、地元の大野で造られる3種類の濃口醤油をブレンドし、調味液を加えて「漬けダレ」を造るところから始まる。

少し、甘口の大野醤油は、北陸の風土に合った味で、製品の味を支えている。

醤油は魚特有の臭いを消し、「旨さ」を引き出してくれる。また、みりんや砂糖を加えることにより、魚への浸透性が促進され、出来上がった時の干物の照りが際立つように工夫されている。

一枚一枚手間をかけて漬け込んでいく「醤油漬け」は、味はもちろんだがバラツキを出さないことにも細心の注意を払っているという。

また、四季を通し、折々の季節感を演出した商品を提供している。

春には、桜の葉をあしらった「桜花漬け」。秋には、金沢産の柚子を使った「柚子風味付け」が人気となっている。

焼くほどに香ばしい醤油の香りが漂い、魚の旨みが主張を始める。

※会社名	（株）西脇水産
※所在地	石川県輪島市
※電話番号	0768-22-5322

■「審査委員特別賞」 島田屋製菓（有）：島田四郎 ジャンル／菓子類
「和と洋の融合・もろみで斬新なアイデア」

バウムクーヘン造り一筋に38年。「バウムクーヘンもろみ」なるものを世に送り出した。

東京都足立区の「島田屋製菓」の「バウムクーヘンもろみ」。

郷里の茨城県で子供の頃、自宅で醤油造りが行われていて、もろみの風味が忘れ

られず、このことがヒントになり生業のバウムクーヘンに「もろみ」味の製品が開発された。

「バウムクーヘンもろみ」の特徴は何といっても香りと味にある。

上品な控えめの醤油の香りが漂う洋菓子。材料はきわめて普通のバウムクーヘンだが、ドイツ生まれの菓子に日本の味「もろみ」が入れられている。

まず、バウムクーヘンの生地造りは、お湯で濃度を調整しながら生地を練り上げていくことから始まる。

生地が出来上がってきたところで「もろみ」を加えるが、その割合は長年にわたり試行錯誤しながら味を研究してきた配合であり企業秘密だと言う。

最後に、溶かしバターを加えれば生地が完成するが、この生地の練り方の工夫で、滑らかでしっとりとした弾力のあるバウムクーヘンに仕上がる。

次に、特殊な焼き機で何層にも丹念に焼いていくとあの特有の「木の年輪」模様が出来上がる。

「もろみ」の量が少ないと香りが立たない。その微妙なバランスが信条の「オンリーワン」としてのこだわりである。

焼き上がったバウムクーヘンは、そのままの状態で一晩かけて冷ます。

丸く切らないのは他のバウムクーヘンと間違われなためと主人は笑う。

バウムクーヘン一筋に38年。日々の研鑽が和と洋の融合を見事に演出している。

※会社名	島田屋製菓（有）
※所在地	東京都足立区
※電話番号	03-3883-0632

■「審査委員特別賞」 （株）山野井：山野井 進 ジャンル／惣菜 「鹿児島産『醤油ダレ』で世界に挑戦！」

鹿児島産の甘い醤油でオリジナルの特性「醤油ダレ」を造り、ローストビーフに魅せられ、オリジナルの「世界一」と自負をするローストビーフを完成させた。鹿児島県南さつま市の「山野井」の「炭火焼ローストビーフ」。

調味液の中心となる醤油は地元の醸造メーカーと話し合い、塩分濃度を限界ギリギリまで落とし、やや甘みのある風味、まろみ、なめらかさを持ったオリジナルな「醤油ダレ」を造り上げた。

まず、黒毛のサーロインを塩、こしょうをして1週間程熟成させて、焼き釜に入れる2時間前に特性の「醤油ダレ」に漬ける。

一度使った「醤油ダレ」は、肉汁のタンパク質が溶け出してしまい、醤油の旨味が無くなってしまうので、二回は使わないこだわりを持っている。

特に、たれ、肉にこだわる他、炭にもこだわる。

「醤油ダレ」は、炭が一番、相性が良い。

海風にさらされた生木で出来た炭は火力が強く、醤油と肉と炭のバランスが良好

で、常に安定した温度が確保できるという。

寸胴釜で炭をおこし、その周りに肉を吊るし、じっくり焼き上げていく。

「醤油ダレ」の香り、コク、風味、焼色が十分に出て、旨味だけが残る。肉汁と醤油ダレが炭火に落ち、炭のはじける音と香ばしい香りが漂ってくる。肉は、20 分程で焼き上がり、醤油ダレの香りを放つ黄金色の肉が姿を現す。外側とは対照的に肉の旨味をしっかりと残した半生状態のローストビーフ。オリジナルの味にこだわった思いが息づいている。

※会社名	(株) 山野井
※所在地	鹿児島県南さつま市
※電話番号	0993-77-3800

(順不同、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 6 回 醤油名匠」の対象は、しょうゆを使った加工食品（佃煮、漬物、惣菜、煎餅等の菓子類、全国各地に伝わる伝統料理他）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)、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	

以下 URL で 2008 年 10 月 1 日、表彰式当日の画像データがダウンロードできます。

<http://www.info-ginza.com/soyic/>

第 6 回醤油名匠」

大賞	タケサンフーズ株式会社	富田孝之輔	香川県小豆郡小豆島町	佃煮類	0879-82-1151
審査委員 特別賞	株式会社西脇水産	西脇美保	石川県輪島市	その他（干物）	0768-22-5322
審査委員 特別賞	島田屋製菓有限公司	島田四郎	東京都足立区	煎餅等菓子類	03-3883-0632
審査委員 特別賞	株式会社山野井	山野井 進	鹿児島県南さつま市	惣菜	0993-77-3800
	岡田食品工業株式会社	岡田隆秀	香川県小豆郡小豆島町	佃煮類	0879-82-1185
	有限会社三河屋	河合幸雄	神奈川県茅ヶ崎市	煎餅等菓子類	0467-52-0935
	四季食彩さが野	野田正則	岩手県盛岡市	伝承料理・食品	019-654-8821
	株式会社田中青果	田中欽也	北海道留萌市	漬物類	0164-42-0858
	財団法人埼玉県学校給食会	安田正信	埼玉県北本市	その他（パン）	048-592-2115
	株式会社社会津迎賓館	鈴木平助	福島県会津若松市	伝承料理・食品	0242-25-3311
	有限会社ハトヤ食品	加藤洋子	新潟県新潟市北区	惣菜	025-255-4011
	有限会社とみき漬物	富井義裕	長野県下高井郡 野沢温泉村	漬物類	0269-85-3116
	味噌料理自然食ビュッフェ 「伝」	鳥山欽示	愛知県西尾市	伝承料理・食品	0563-56-7373
	田中漬物舗	岸 義人	京都府京都市東山区	漬物類	075-561-2928
	株式会社マルハラフーズ	佐原孝幸	千葉県銚子市	その他（干物）	0479-22-6913
	通宝海苔株式会社	塚田一成	熊本県熊本市	佃煮類	096-370-0066
	有限会社スターフーズ	中本貴久	福井県坂井市	伝承料理・食品	0776-82-7607
	株式会社亜味撰	竹本三郎	香川県小豆郡小豆島町	佃煮類	0879-82-1625
	宝山食品工業株式会社	大石善康	広島県廿日市市	佃煮類	0829-38-1997
	大吉商店株式会社	永谷武久	滋賀県高島市	惣菜	0740-32-0001
	丸彦製菓株式会社	山田行彦	栃木県日光市	煎餅等菓子類	0288-31-1600
	株式会社ヤマヨ		青森県八戸市	その他 （魚介類加工品）	0178-24-3211
	国民宿舎 ひびき	戸波一昌	福岡県宗像市	伝承料理・食品	0940-62-1288
	えりも食品株式会社	山形 弘	北海道幌泉郡えりも町	その他 （水産加工品）	01466-2-2305
	東海のり株式会社	東 由美子	福岡県福岡市早良区	佃煮類	092-871-0019
	篠田食品工業株式会社	篠田伸一	北海道札幌市白石区	佃煮類	011-873-3695
	標津漁業協同組合産地加工 センター	鈴木 誠	北海道標津郡標津町	その他 （水産加工品）	0153-82-1188
	株式会社こうはら本店	鴻原森蔵	大阪府大阪市東住吉区	佃煮類	06-6626-2204
	株式会社にしき堂	大谷博国	広島県広島市東区	煎餅等菓子類	082-262-3131

（順不同・敬称略）