

醸造の郷 たけとよの たまり・豆みそ 読みそ



武豊町観光協会

武豊町 たまり・豆みそMAP

愛知の食文化を支え、また日本に誇るたまり・豆みそが今でもここで作られています。
醸造蔵が集中するエリアには昔ながらの風景が残り、その歴史を学び、買ったり食べたりできる施設もたくさん。ぶらっと出かけてみてはいかがでしょうか。



武豊町歴史民俗資料館
武豊町の歴史・文化・産業に関する資料を収集し、今日の町が形づくられるまでの足跡をテーマごとに展示。

ぎやらいい夢乃蔵
たまり・豆みそ販売のほか、焼きたてパンを味わうことができるカフェや、ガラス工芸作家のギャラリーもある。

転車台
かつて武豊港駅があった場所に残る「直角二線式転車台」。全国で武豊町にしか現存しない大変貴重な国の登録有形文化財。

まちの駅 味の蔵たけとよ地域交流センター (武豊町観光協会)
たまり・豆みそを中心に武豊町の特産品を販売。地元の食材を使った飲食店もある。敷地内の地域交流センターでは昭和初期に栄えた醸造蔵のジオラマも見ることができる。

醸造蔵の町並み
醸造蔵が集中するエリアには、今も黒壁の建物が多く残り、明治当時の風景を偲ばせる。

武豊町観光協会

愛知県知多郡武豊町字忠白田11番地1(武豊町地域交流センター内)
TEL.0569-73-1100 FAX.0569-73-7377
www.taketoyo.info/

愛知の食を支える たまり・豆みそ。

愛知県の食文化の特色である、色が濃く深く濃厚な味わいの料理の数々は、遠い昔から伝承されてきた郷土の味です。そしてその味を支えているのは武豊町の特産物、「たまり」と「豆みそ」。独特の風土に根ざし発展した、愛知の食卓には欠かせない調味料です。



醸造の郷、 武豊町。



一 武豊の醸造業、 その成り立ち。

温暖な気候とミネラルを豊富に含む良質な硬水を湧き出る知多半島では、古くからの天恵を活かした酒やたまり・豆味噌などの醸造が盛んな土地でした。大豆の特色で、たまり・豆味噌醸造業は慶長年間（1596～1615）に常滑市大野で宗林宗休が開業した三河屋が始まりとされています。その後、半島全体に塩の産地があったことも相まって醸造技術や知識が広まり、ここ武豊にもたまり・豆味噌の醸造家が相次いで誕生しました。豆味噌は長期保存ができることで戦国時代には兵糧として重宝され、三河出身の徳川家康が天下人になると江戸から全国に知られていき、尾張徳川家の保護を受けたたまり・豆味噌づくりは発展します。

武豊町
歴史民俗資料館



二 明治・大正時代のから 活気づいた蔵とまち。

大正時代の武豊駅



明治に入ると江戸時代に栄えた知多の酒造業が灘酒に押されて減退し、残った酒蔵や杉桶、道具を再利用してたまり・豆味噌づくりに移行する転廃業者が続出。そこに明治19（1886）年に国鉄武豊線が、3年後には東海道線全線が開通すると販路は名古屋や東京にまで拡大しました。さらに明治32（1899）年、

武豊港が県下初の開港場となり、武豊は県の産業発展の要衝としての役割も担って大いに湧きました。原料の輸入が始まり、たまり・豆味噌は日本各地のみでなく海外にも輸出されました。景気のいい武豊には多くのたまり・豆味噌蔵が集中して生まれ、昭和初期におよぶ最盛期には約50軒もの蔵元が軒を連ねる一大産地となりました。明治40（1907）年の県内生産量の過半を武豊町が占め、愛知は関東の銚子、関西の竜野に並ぶ三大醸郷と称されました。

三 いまも残る、黒板塀の 古き良きまち並み。

昭和に入ると戦争による経営難で武豊のたまり・豆味噌蔵も激減。さらに戦後の日本では欧米食文化が浸透し、味噌や醤油の消費が年々減少しました。しかしそんな中、古来の杉桶を使い続け、先人から伝承された知識と技術・製法でたまり・豆味噌づくりを行う蔵元が里中・小迎地区に5軒も残っています。

どの蔵も3年の長期自然熟成させた商品が主力で、鈴鹿おろしの風が吹き込み、雑菌の繁殖が少ない冬に仕込むとその出来は一番とされます。近年は日本食ブームや健康志向、アレルギー対応などでグルテンフリーの武豊のたまり・豆味噌が注目され、優れた自然健康食品としてアメリカやアジア・ヨーロッパを筆頭に年々輸出货量を増加させていますが、地元愛知の私たちこそが、たまりや豆味噌をもっと上手に使い、愛知が誇る食文化として伝承したいものです。



た ま り

「たけとよりたまり」ともいえる、
武豊が日本に誇る調味料。

「たまり」の歴史

醤油には5つの種類があり、たまりは醤油の種類のひとつです。保存のために食物を塩漬けし、発酵・熟成させた中国の「醬」が醤油のルーツという説があり、日本でも縄文時代末期には醬が存在していたとされています。奈良時代には穀類を原料とした「穀醬」が塩・酢・酒と並んで宮中の晩餐で供されたと文献に記され、室町時代前後に醤油という言葉が誕生。この頃作られていたのは、醤油の中でもたまりに近いといわれます。後に濃口や薄口といった醤油が生まれ、たまりは現代の醤油の原型ともいえる、長い歴史を持つ調味料なのです。



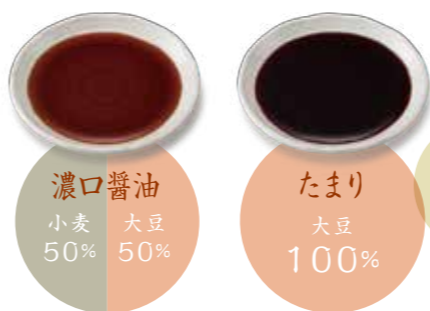
桶の筒内にたまったたまりを柄杓で汲んで石の上からかける「汲み掛け」。これを3年間繰り返す、たまりづくりには欠かせない作業。

旨み成分たっぷりの醤油「たまり」。
愛知県武豊町でつくられるたまりは
使えば料理の美味しさも見た目も
格段にアップします。

「たまり」って何？

大豆が熟成する間に、桶の底にじわっとたまった、黒く旨味の

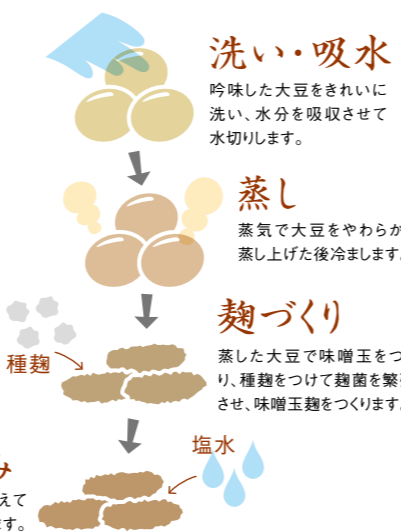
大豆の旨味と栄養がたっぷり！



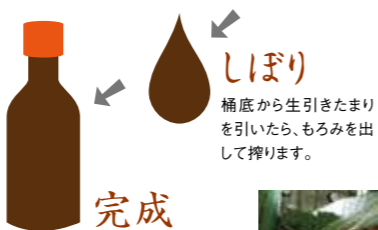
濃い汁がたまり。一般的に濃口醤油は大豆と小麦を使って仕込みますが、たまりの原料は基本大豆のみ。加える塩水も醤油に比べて2〜5割少ないため大豆の旨味が強く、色合いが濃く、とろみがあるのが特徴です。低い温度で火入れするので有用菌が生き、殺菌力を発揮するため刺身には最適。臭みを消す作用もあります。大豆100%の発酵食品ですから栄養抜群。さらに小麦を使用しないグルテンフリーの調味料としても評価され、海外でも需要が増えています。

たまりができるまで

豆味噌と仕込みの工程は変わりませんが、熟成の度合いを均一にするためにたまりを循環させる「汲み掛け」という作業を行います。塩分濃度は味噌よりも少し高くなります。



発酵・熟成
もろみを木桶に入れて、汲み掛けを繰り返し、2〜3年かけて熟成させます。



完成

もろみを布で包み圧搾機で搾ると、たまりが滴り出てきます。



たまりの「生引き」と「しぼり」どう違う？

熟成期間を経てできあがったたまりは、最初に木桶の底から自然の重力でたまり落ちる「生引き」を行います。その後、木桶に残った豆味噌を出し、圧搾機で絞ったたまりが「しぼり」。「生引き」は1本の木桶からごくわずしか取れないので極上品とされるのです。

愛知の食とたまり

たまりの味の最大の特徴はコクのある旨味とまろやかさ。刺身や寿司にそのまま使われることが多いですが、加熱するときれいな赤みと照りを出すので煮物や照り焼きにもおすすめです。色は濃くても醤油に比べ塩分が低いので、まろやかで素材の旨味をアップさせます。ひつまぶし、きしめん、手羽先のたれなど、「名古屋めし」として人気が高いこの地方独特の食文化は、たまりが引き出す美味しさが大きな特徴といえます。また、洋食、中華、スイーツなどのプロたちにも隠し味にと重宝されています。



江戸時代から伝わる名古屋名物「きしめん」。独特の平たい麺と、濃い魚のだしとたまりを使った汁が、クセになる旨味を作り出しています。

愛知のうなぎ、焼き方は何風？

うなぎの焼き方は大きく関東風と関西風に分れます。愛知では焼く前に頭を落とすところは関東風、関西風に腹開きで蒸さずに焼きます。関西風の焼き方にたまりを使うのは中京風(名古屋風)と呼ばれています。

たまりの魅力まとめ

- 大豆の旨味・栄養がたっぷり
- コクがあり、まろやかな味
- しょうゆに比べて塩分が低い
- 原料はほとんど大豆で、海外でも大人気
- 刺身だけでなく、煮物や照り焼きに使うと旨味と照りがアップ

豆みそ



大豆100%の底力、
武豊の「元祖」みそ。

味噌の歴史の中で一番古いといわれ、
東海地方が一大生産地となった豆味噌。
武豊では、木桶を使った古来製法を守り続け、
今も天然醸造で生産されています。

武豊産の豆みそとは？

武豊町 醸造蔵の特徴

- ① 古来の木桶で今でも作っている。
- ② 伝統の製法を守り続けている。
- ③ 無添加にこだわった製品づくり。

高温多湿な東海地方では、米や麦の味噌に比べ酸化しにくい大豆の味噌づくりが広まりました。戦の際の重要な栄養源、保存食として珍重されていたことも、名武将ゆかりの愛知に豆味噌文化が残った理由のひとつかもしれません。なかでも武豊では、五つの蔵がすべて、いまなお天然醸造を基本としているのが特徴。武豊が醸造の郷と誇れるゆえんでもあります。

豆味噌の起源は？

味噌の起原は千数百年以上とされ、味噌のなかでもっとも古いといわれるのが豆味噌です。はじめて味噌という言葉が記されたのは平安時代。鎌倉時代に入るとみそ汁が登場し、室町時代に今と同じような味噌料理が作られるようになったといわれます。



すぐれた健康食品

畑の肉といわれる大豆はタンパク質が豊富で栄養満点の食材。大豆100%が原料の豆味噌が体にいいのは間違いなし。発酵食品なので乳酸菌や酵素も多く含み、高い酸化防止性も生活習慣病の改善や老化防止にも期待大。色が濃いので塩分が多そうですが実は塩分は控えめ。長い熟成期間を経て完熟した製品はほとんど変質しないため、多量の塩分は必要ありません。一食に一杯の味噌汁を飲めば健康維持ができるというデータもあり、豆みそパワーに脱帽です。

豆みそができるまで

豆味噌はたまりの生みの親なので仕込みの工程は変わりませんが、味噌もろみの塩分濃度はたまりより豆味噌が少し低めです。たまりのように汲み掛けはしませんが、水分が少ないので重石を多く載せて熟成させます。



麴菌が味噌玉のなかまで生育した味噌玉麴は、表面の麴の花が鶯色になります。



ことわざ「手前みそ」の由来は？

自画自賛することをいう「手前みそ」。この言葉が生まれた江戸時代、味噌汁は日本人の食事には欠かせないもので味噌は自家製が一般的でした。各家庭で工夫を凝らした味噌を「手前どもの味噌は…」と自慢することから「手前みそ」と言われるようになりました。

郷土の食を育てたみそ

大豆の底力での地方に根づいた豆味噌は、煮込んでも香りや味の変化が少なく、逆に煮込めば煮込むほどおいしくなり、特に肉や魚介の旨味を高めて引き出しながら全体の味を調和させる調理特性を持ち合わせています。その特性を活かしたのが郷土料理、味噌煮込みうどん、味噌カツ、味噌おでんなど味噌仕立ての料理です。

愛知郷土料理の代表ともいえる「味噌煮込みうどん」。グツグツ煮込んでも味が落ちない豆味噌ならではの料理です。



こってりとした甘い味噌だれがクセになる「味噌カツ」。たれに深いコクが出るのは豆味噌の力です。

豆みその魅力まとめ

- 大豆の旨味・栄養がたっぷり
- 塩分が低く、健康に良い成分がいっぱい
- 食材の旨味をさらにアップ
- 煮込むほどに美味しくなる



中定商店

いまに息づく文化を
体感でききる蔵。



熟成蔵に連なる 圧巻の八尺桶。

武豊町の味噌蔵で使用されている桶の多くは六尺桶。明治12年から続く中定商店には、その大きさをゆえに蔵のなかで

作られたという、巨大な大杉の八尺(高さ約2.4メートル)桶が20本も現存しています。容量は六尺桶の約2.5倍もあり、約13トンの味噌が仕込めます。八尺桶がこれだけの数残る蔵は珍しく、いまも大杉桶のなかで国産大豆を使用した「宝山味噌」や「宝山たまり」が、三回の夏を経た3年間、自然のままにじっくりと熟成を重ねています。

「麹は醸造物の味や香りを決める要。有用菌が働く環境を整え、菌の働きを



六代目・中川安憲さん。

醸造伝承館。たまり・豆味噌の醸造用具や資料を展示しており、用具は直にふれることができます。



先人たちの仕事と 文化を伝える館。

先人たちが使用した道具や建物を貴重な財産として伝えたいと、30年程前に「醸造伝承館」を開館。館内には当時の道具や貴重な資料、商品ラベル



長期熟成で旨味の濃い「宝山味噌吟醸・豆粒」、貴重な生引きたまり「幻蔵宝山たまり」。

手助けするのが私たち職人の仕事です。木造りで土壁・瓦葺きという蔵の構造は、通気性や温度調節に優れ、麹菌、乳酸菌、酵母といった良質な菌を育くむにはうってつけの環境です。この蔵で、木桶を使い、天然醸造にこだわるのは、ひとえに旨い商品を提供するため。

昔ながらの製法にこだわりつつ、昔よりも塩分量を控え、時代に合うより良いたまり・豆味噌の開発に、いまも余念がありません。豆味噌には渋みなどのクセがあるという認識を持つ他県のお客様からも、中定商店の豆味噌はまろやかで美味しいと好評を得て着実にリピーターを増やしています。

などが展示されたたまり・豆味噌の製造方法も見学できます。平成28年、この蔵を含む3棟が、武豊の醸造文化を伝える建造物として国の登録有形文化財の登録を受けました。

たまり・豆味噌をもっと身近に。

中定商店は、多様化する昨今の食卓事情を考え、「体験し、触れること」で身近に感じてほしくて「手作り味噌教室



田楽やトンカツなどにそのままつけられる「あまみそ」や、「おかずみそ」などの加工製品や「あまざけの素」も人気。

の開催にも取り組んでいます。「自分で手づくりした味噌を

使った味噌汁を飲むと、ほかの味噌に変えられなくなるという声を聞きます。美味しさへの驚きだけでなく、愛着がわくのでしょうか。小さな頃から味噌やたまりの香りや味に馴染んでもらえれば。

ほかにも、家庭で味噌や甘酒、塩麹を作りたいという人のために、豆麹、麦麹米糶や蒸した大豆などの原料販売も行っています。

また、料理人などからの依頼を受け、東京や岡崎市・碧南市でも手づくり味噌教室や講習会を開催。

中定商店・六代目は、先代の意志を継ぎ、さらに「体験」を通じて、この蔵に息づく伝統と、たまり・豆味噌づくりの製法を次世代へとつなげる努力を続けています。



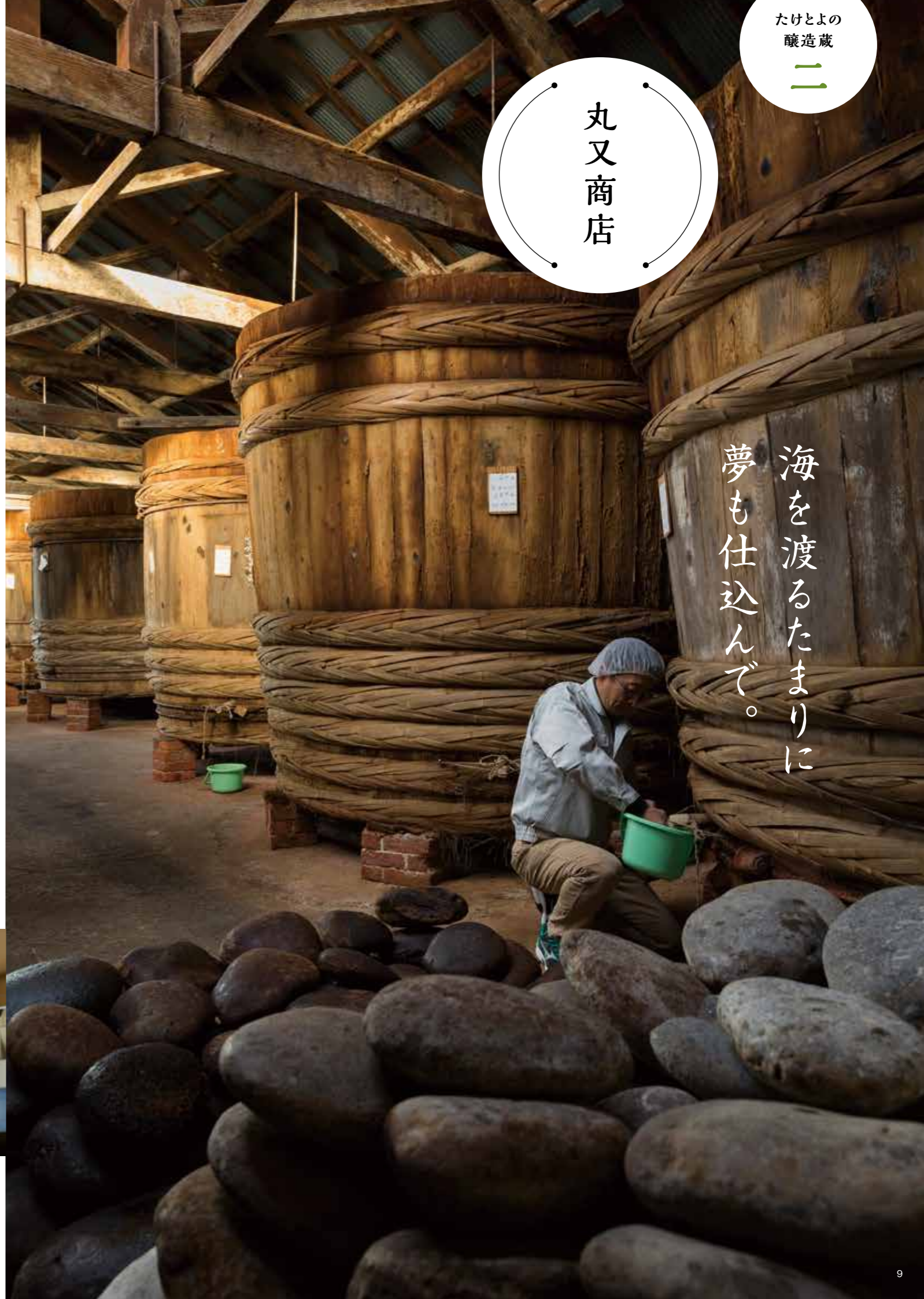
古蔵を再利用した店舗では、たまり・豆味噌・麹・甘酒製品や試食コーナーなどもある。

合名会社 中定商店

愛知県知多郡武豊町小迎51
TEL0569-72-0030
9:00~18:00
(11月~2月は17:30まで)
豆味噌・たまり 醸造伝承館
(入館無料・要予約)
9:30~17:00
土日祝・年末年始・お盆休館
www.ho-zan.jp

丸又商店

海を渡るたまりに
夢も仕込んで。



文政12(1829)年創業、
武豊一帯のたまり醸造業
では一番の老舗。

海外でも人気の高い オーガニックたまり。

丸又商店は180余年
以上もの間、一貫してたま
り・豆味噌の醸造を行って
きた老舗です。現在の看板
商品は「オーガニックたま
り」。30年ほど前に先代が
顧客からの要望を受けて、
一本の木桶に仕込んだもの
が始まりです。

当時の日本ではオーガ
ニックという言葉聞いた
ことがない人ばかり。しか
し、先代はこれをきっかけにオーガニック
に関心を持ち、国内ではいち早く本格
的な有機商品開発に乗り出しました。

開発当初、製品が完成しても日本に
はまだオーガニック認定機関がない時代
でしたが、商社を通じ海外有機認定
団体の認定を得た丸又商店は、
1989年、「オーガニックたま
り」を商品化。2001年、有機
JAS（日本農林規格）の発足
と同時に、国内でも有機認定を
受けた信頼の商品です。



蔵元の出口智康さんはいいます。
「オーガニックと聞くと食べる人の安心・
安全や健康に良いことなどをイメージ
すると思いますが、それだけではなく、
化学農薬汚染から畑や周辺の自然環境
も守られることも思い出してほしい。子
どもたちに、希望ある未来を残せるか
ということへ、つながっていくのです」。

一般の醤油と違い、原材料に小麦や大
麦などを一切使用しないたまりは、元来
グルテンフリーの食品。丸又商店のたま
りは、オーガニックというだけでなく、ア
レルギーを持つ人々や、

食にこだわる健康志
向の人々にも支持されて、海外からの注
文が増え続けています。



たまりの名産地、 武豊の名を世界へ。

日本では、たまりは業務用としての生
産量が圧倒的。一般の人々が調味料とし
て家庭で消費するよりも、佃煮、漬物、
煎餅などの加工製品を通じてたまりを
口にすることが多い現状ですが、

「海外ではたまりはすでに「Tamari」
で通用し、「Soy Sauce」醤油とは違う、
ひとつの調味料として認知されている。

実はこれほどです（いいこと）。

繊細で美しく、ヘルシーな和食の人氣が
追い風となり、世界各地で日本の高品
質な調味料、たまりが求められているの
を感じています。

「たまりはこの武豊に根ざした調味
料であり、世界に自信を持っておすすめ

有機JAS認定の自信作
「オーガニックたまり」。



海外向けのたまり商品。

できる特産品。いまはまだ、メイド・イン・
ジャパンとひと括りですが、ワインがボル
ドーやブルゴーニュといった産地で知られ
るように、いつかはたまりといえれば武
豊産、メイド・イン・タケトヨ、そ
して武豊といえればたまり、と知
られるようにがんばりたい。

伝承の味を守りつつ、より良
い製品づくりへの探究心をもち
続ける、そんな店主の姿勢が夢
を実現へと導いています。



九代目店主
出口智康さん。



愛知県産大豆の尾張
のたまり、丸大豆たま
りのほか、たまりを使
ったぼん酢、すき焼き
ダレ風の万能調味料
もある。

株式会社 丸又商店
愛知県知多郡武豊町里中152
TEL0569-73-0006
8:00~17:00
www.marumata.com

カクトウ醸造

ふるさとの味は
たまりの味。

たまり・豆味噌づくりは
一生勉強、終わりはなし。

「原料は国産大豆と粉砕した天日塩を使い、麹に対する塩水の量は、豆味噌では二分半(25%)と決まっています。たまりは、五分、八分、十水と濃度をつくり分け、職人の手で混ぜ合わせる。品質のばらつきをなくし、品質を保つための作業は、職人の勘がたより」と説明するのは三代目蔵元の永田藤左工門さん。息子の尊士さんと家族ぐるみで元気に蔵を切り盛りしています。

武豊のたまり・豆味噌づくりは、原料や仕込み方法に違いはあっても、この蔵元も天然醸造。職人の目と手でしかできない作業が多く、この地の水を使い、風土を利用して、自然にまかせて木桶のなかで熟成させる伝統製法を守り抜いています。

「息子には技術や知識はもちろん、製品づくりには懸ける思いも伝えたい。たまり・



蔵の手提げパッケージと手頃さで人気。尾張本たまりと淡口醤油のセット。

豆味噌は生きものなんです。私は教える立場ですが、40年以上携わっていてもまだに学ぶことが多い、一生勉強です。自分もまだまだ熟成中と精進しています」。尊士さんが後継者となつたいま、藤左工門さんは思いを語ります。

顔と顔を合わせて
地域に親しまれる
蔵元。

「カクトウの味が一番」と、毎年お歳暮や年賀の贈り物に、商品の指定買いをする人、たまりをまとめ買いし、小瓶やペットボトルに詰め替えて、都会にいる子どもや孫に送る人。直

売も行うこの蔵には、遠近を問わず、定期的に商品を求めに来る人が後を絶たしません。

「おふくろの味はうちのたまりの味。育った味は忘れられないでしょう」。現在は地元のスーパや問屋を通じて商品を販売していますが、昔はこうした直接販売か、配達で製品を届けるといふ小売り販売が中心でした。「先代は、知多半島先端の師崎まで配達にかけ、別の顧客様のところへ顔を出しては御用聞き営業をしていまし

た。自分が仕込み、育てたたまり・豆味噌を、自らの手で顧客に直接渡しながら、お客さんが元気に暮らしているのかを確認していたんですね」。いまなお、先代から引き継いだ古くからの顧客は「カクトウさんがやって来る」と楽しみに待つているのだといいます。

守りたい、食への思い。

現代人は高度成長期以降、合成調味料に舌が慣れてしまい、素材の本当の味がわからなくなつたと、藤左工門さんが話します。「体にいいはずはない。自分がつくる製品は、自然食品、健康食品である、胸を張れます」。地元を愛し、人を大切にす藤左工門さんの真摯な生き方が、そのままカクトウのたまりや豆味噌づくりに活かされています。

大正8(1919)年創業。「先代は98歳、母も93歳まで長寿をまっとうしました。蔵の酵母菌が体に良かったのかなあ」。



左/三代目・永田藤左工門さん、息子の永田尊士(たかし)さん。



国産大豆と天日塩使用の看板豆味噌「カクトウ豆みそ」、濃厚でコクのある「特醸尾張本たまり」。



カクトウ醸造
愛知県知多郡武豊町里中133
TEL0569-72-0341
9:00~18:00
日祝定休

伊藤商店

最高の麴で
極まる旨味。



古い蔵を解体、改装したときに出てきたという古道具の数々も歴史を伝える。

徹底した温度管理が 麴づくりの要。

たまり・豆味噌づくりの極意として言い伝えられてきた「二に麴、二に炊き、三に仕込み」。この三箇条にあるように、「一番重要なのは味や香りを左右する麴づくりといわれています。

伊藤商店は、武豊町の醸造業者のなかでは老舗。江戸時代は文政の頃、初代・伊藤傳右衛門が造り酒屋を創業。後に醸造技術を活かし、たまり・豆味噌づくりを試みたことに、その歴史は始まりです。酒造りで培った麴づくりの手法は、香りも味も上等なたまり・豆味噌を生み出し、やがて本業へと成り代わりました。



右／九代目・伊藤富次郎さん、孫で十代目を継ぐ伊藤将幸さん。

現当主、九代目・傳右衛門である伊藤

藤富次郎さんもその道60年の麴職人。腕によりをかけて、たまり・豆味噌の基となる味噌玉麴づくりに励みます。蒸した大豆を玉状にして、種麴を付けて麴室へ。季節や天候などで異なりますが、2日目には味噌玉の表面で麴菌の胞子が育ち、花のようにふわふわと咲き出します。やがて3日目を迎えると、玉の周囲にびっしりと成長した胞子は白色から美しいうぐいす色へと変化。

「たまり・豆味噌は麴菌や乳酸菌、酵母などの働きでつくられる製品ですから、その工程は肉

眼では見えないものですが、麴の花は目で見える。生き物を相手にしているなと思いますね。室のなかで麴菌が動き始めると熱を発生して室温が上がりますが、室温を常時30度に管理します。なによりも温度が肝心です。生き物ですから」。

3日間ほどしっかりと成長させた味噌玉麴。翌日は、早朝からこの味噌玉麴を塩水とともに木桶に仕込みます。

たまりも豆味噌も三年熟成させます



旨味やコクがあり、まろやかな「傳右衛門みそ」、フランス料理の一流シェフも絶賛「傳右衛門溜」。



が、寒い時期に仕込むため、しばらくは菌の活動はゆるやか。暑い夏に向けて活発に活動し、秋から冬は静かに呼吸を整える時期。「季節の風の通り道を読んでつくられた」という歴史ある蔵で、この周期を繰り返して、じわじわと熟成して出荷のときを静かに待ちます。たまり・豆味噌は、まさに四季のある日本ならではの調味料といえるのです。

伊藤商店の蔵には天保年間につくられた180余年もの杉桶もあり、「江

新鮮えのきを使用した、たまりベースの傳右衛門なめ茸。ゆず(ゆず皮入)とかつお(かつおぶし一枚入)の2種も好評。



戸時代から蔵や木桶に住む酵母は家宝として代々守り続けてきました。他にはない風味を醸しだしてくれま

伝統の味をもっと 身近で手頃な商品に。

いま海外では、自然食品としてたまりの需要が増すなか、日本人にもっと日本古来の調味料の良さを知ってもらおうと、さまざまなたまりを使用した製品を開発。各地の百貨店などの催事へも出店しています。好評なのが、化学調味料不使用にこだわりのなめ茸の名産地・信州で製品化した「傳右衛門なめ茸」。温故知新の精神で、良き物のさらなる進化を促しています。

合名会社 伊藤商店
愛知県知多郡武豊町里中54
TEL0569-73-0070
9:00~17:00
土日祝定休
www.kuramoto-denemon.com

南蔵商店 青木弥右エ門

切り拓く精神が、
脈々と宿る。

苦境のなかで見つけた 逸品づくりの道。

「南蔵」は創業145年の歴史をもつ蔵元。蔵の発展は「三代目による技術革新による功績が大きい」と語る、五代目当主・青木弥右エ門さん。

昭和初期、世界恐慌の影響を受けて経済が停滞。日本でも急激な不況が波及、たまりや味噌も値崩れを起し、南蔵は経営困難に。しかし諦めるのではなく、窮地にこそより良いものをつくれれば必ず存続できると、さらなる品質向上を目指したといいます。



右／五代目を襲名した青木弥右エ門さん、左／息子の良之さん。

そこで必要とされたのが徹底した品質の管理。すでに手にしている職人としての勘や経験の裏付けとして、化学的なデータの構築を始めます。学問的な管理技術もたまり・豆味噌に不可欠。それ以降、当主を継ぐ者は醸造を化学的に学ぶことが習わしとなりました。原材料も選り抜き、厳選した国産大豆10

0%と伊豆大島の伝統海塩「海の精」を使用。徹底した工程管理を行ってたまり・豆味噌の三年長期熟成と長期保存を成功させました。味・香りともに優れ、高品質な製品をつくり出す独自の技術を確立したのです。

父子二代でつなぐ技と 揺るぎない味。

青木さんの手書きのノートには、仕込みごとに異なる大豆の水分量、麹の温度、もろみの状態、仕上がった製品の旨味量など、化学的

目で観察した記録が克明かつ膨大に記されています。

「味噌やたまりは生きものとの、どの職人も口にします。長年父が書き込んだ膨大なデータが、そ



夫婦のようにどんな料理にもつれそう、濃厚な仕込みの「つれせい」と、豆味噌「里の味」。

国産大豆の深みと「海の精」のまろやかな仕上がり「里の味」、旨味の濃い、たまりの極上品「ぎん・わらべうた」。

れをもの語っています。作業は勘だけが頼りですが、父はきちんと商品の成分分析まで行い、たとえお客様にはわからないレベルでも、納得がいくまで品質を保つ努力を怠らない。仕事への実直な姿勢、勘の働かせ方など、学ぶことはとても多い。

色も味も濃いとされるたまり・豆味噌ですが、南蔵の製品は薄味や素材本来の味を活かすことをモットーとする京



都の懐石料理店をはじめ、料理人や料理教室の講師などから「本物」と太鼓判を押されるほど賞賛されています。また、海外に販路を広げ、注文や問合せは引きも切らず。息子の良之さんと、父子二代で二貫したその味を守り続けています。

未来を見据えて、 受け継がれる意志。

良之さんは「たまり・豆味噌づくりは重労働で手作業がほとんど。本当に地味な作業の連続です。伝統を守るには昔ながらの木桶を使った天然醸造という製法は変えられないのですが、桶屋は現在全国で1社のみ。でも、木桶がダメになったからと伝統を絶やすわけにはいかない。今後は木桶づくりから関わって行かなければ」と話します。

時代の変遷とともに当主が直面する困難や課題は変化するも、技や味だけでなく気概や精神も代々に受け継がれ、蔵の味が守られるのです。



明治5(1872)年、初代・青木弥右エ門が分家し、本家の南側に醸造蔵を構えたことから屋号は「南蔵」。

南蔵商店 青木弥右エ門
愛知県知多郡武豊町里中58
TEL0569-73-0046
9:00~17:00
土日祝定休
www.minamigura.com

野菜につけても
そのままご飯にのつけても



コクうま肉味噌 日持ちがしてアレンジもきく肉味噌は つくり置きしておけば大活躍!

挽き肉(合い挽き)・200g
豆味噌……………100g
ネギ……………1本
玉ねぎ……………1/2個
しょうが……………2片
にんにく……………1片
本みりん……………大さじ4
きび砂糖……………大さじ3
酒……………大さじ4
ごま油……………大さじ1

1. しょうがとにんにくは皮をむいて、芽を取り除き、みじん切りに。玉ねぎ、ネギもみじん切りにする。
2. 鍋にごま油を熱して、にんにくとしょうがを焦がさないように炒め、そこへ豆味噌、ネギ、玉ねぎ、挽き肉を加えて炒める。
3. 2に本みりん、きび砂糖、酒を加えて、軽く煮詰める。

one point

レシピの分量で、下記の「ひじきと豆味噌のボロネーゼ」が、ちょうど2~3人前つくれます!

「畑の肉」と称される大豆の栄養を丸ごととれる健康調味料です。

豆味噌には、大豆の食感を楽しめる「つぶ味噌」、なめらかな食感の「すり味噌」があります。どちらも使い方は同じ。お好みの食感で選んで、たんぱく質と必須アミノ酸たっぷり

豆みそ

自宅 かんたん 絶品

刺身につけるほかに、どうやって消費すれば?
そんな声も多い「たまり」。
いつもの濃口醤油を「たまり」に替えるだけ!
実はいろいろなお料理に使える調味料です。
見た目に反して塩分が少なく
お料理が風味豊かに
照りよく仕上がります。

たまり

旨み成分は、なんと塩麴の10倍以上!
そのまま和える・かける・つける
これだけで味が決まる万能タレ。

たまり醤油麴

たまり醤油……………350cc
米麴……………300g

1. ボールに米麴を入れて、塊があればほぐし、たまり醤油を加えて、よく混ぜる。
2. 煮沸消毒した保存瓶に移し、毎日蓋を開けてかき混ぜて空気をいれながら、常温で1週間~2週間発酵させる。
3. 米麴が柔らかく潰れる程度になったら出来上がり。冷蔵庫で保存する。(2週間~1か月持ちます)

「たまり醤油麴」に
替えるだけ
いつもの醤油を
たまりかけご飯
たまりかけご飯
おすすめです



おかずいらずで見た目も可愛い
和風おにぎりは、パーティにもお弁当にもぴったり。

味噌おにぎりアラカルト

【材料5個分】

ご飯……………400g
ご飯は5等分に分けて、丸いおにぎりを5個作る。a~eまでそれぞれ具材をトッピングする

c コクうま肉味噌… 大さじ1/2
ごま油……………大さじ1/2
ネギ……………少々
白いりごま……………適量
フライパンにごま油を熱し、焼きおにぎりにして、コクうま肉味噌を塗り、ネギと白いりごまをのせる。

d 豆味噌……………大さじ1/2
パルミジャーノ・レッジャーノ 小さじ1
ナッツ (アーモンド、カシューナッツなど) 適量
ピンクペッパー……………お好みで
豆味噌を塗り、削ったパルミジャーノ・レッジャーノ、砕いたナッツ、ピンクペッパーをのせる。

e 豆味噌……………大さじ1/2
マヨネーズ……………大さじ1/2
アボカド……………適量
うずらの卵スライス……………1枚
レモン汁……………1~2滴
豆味噌とマヨネーズをよく混ぜておにぎりに塗り、スライスしたアボカド、うずらの卵をのせてレモン汁をかける。

「コクうま肉味噌」を使ってスタミナ満点!

ひじきと豆味噌のボロネーゼ

【材料2人分】

コクうま肉味噌… 240g
玉ねぎ……………1/2個
にんにく……………1/2本
しょうが……………1片
ひじき(乾燥)……………4g
オリーブオイル… 大さじ1
トマトケチャップ・大さじ4

パスタ(乾麺)……………200g
ルッコラ……………適量
パルメザンチーズ… 適量
※パスタは1人前100gを基準としています。お好みで増減を。

one point

1度につくる分量を増やす場合は、トマトケチャップをお好みで少し控えめにしても。あとは人数×分量でOKです。

1. にんにく、玉ねぎ、にんじんはみじん切りにし、ひじきは水で戻しておく。
2. フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて、玉ねぎ、にんじんを弱火~中火でじっくり炒める。
3. 2にひじき、コクうま肉味噌、トマトケチャップを加えて、軽く炒める。
4. パスタを茹で器に盛り、3のソースをかけて。好みでルッコラを添えて、パルメザンチーズをかける。



味噌とお肉、野菜もたっぷり
「コクうま肉味噌」に
ちょっと手を加えるだけで
パスタソースに簡単変身

つくり置きの「たまり醤油麴」を使って、みんな大好き晩ご飯メニュー!
まるやかでコクのあるタレが簡単につくれます。

はちみつとたまり醤油の 照り焼きチキン

【材料4人分】

鶏もも肉……………2枚
自然塩……………少々
菜種油……………大さじ1

A
はちみつ……………大さじ1
たまり醤油麴……………大さじ1
たまり醤油……………大さじ1/2
しょうが(すりおろし)1片

さつま芋(小)……………1/2個
にんじん……………1/2本
三つ葉……………適量

1. 付け合わせのさつま芋、にんじんは1cmの厚さに切って、塩茹でしてから花形で抜く。包丁で切れ目を入れて立体的に。
2. 鶏もも肉に自然塩を振って下味をつけ、菜種油を引いたフライパンで皮目からパリッと焼く。ひっくり返して裏面も焼き、いったん取り出す。
3. 2で焼いた肉に、よく混ぜ合わせたAのタレを刷毛で皮の方に塗り、皮を下にしてフライパンに戻し、中火で再度焼く。焼いている間に反対側にもタレを塗り、ひっくり返して焼く。
4. 2~3回タレを塗っては焼くを繰り返して、こんがり焼けたら肉をカットして器に盛り、付け合わせと三つ葉を添える。

one point

鶏もも肉をパリッと焼くには、フライパンに皮目を下にして鶏もも肉を入れたら、最初だけ肉の上にアルミホイルをかぶせて、鍋蓋などでギュッとフライパンに肉を押しつけて、しばらく焼きましょう。肉の縮みを防ぎ、均等に火が通ります。弱め中火でじっくり蓋をせずに焼くのがコツ。焼き上げた肉は、粗熱がとれたからの方がきれいにカットできます!



料理監修:塩谷明代 forest-table.com
栄養士・自然派お料理教室「forest table」主宰。
ナチュラルフードコーディネーターとして、食にまつわるイベント、子供の食育ワークショップや、ケータリング、レシピ、メニュー開発などをを行うほか、知多半島料理研究者としても活動中。