



ほんものを たべよう

提出日	3/	火	水	木	金
		28	29	30	31
配達日	4/	火	水	木	金
		4	5	6	7
翌々週分配達日	4/	火	水	木	金
		11	12	13	14

2017.4月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

醤油 SOY SAUCE

国産丸大豆醤油、 おいしくできました

杉桶仕込み、古式製法。

(株)大正屋醤油店

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



山本周作専務(前列左から2番目)

杉桶仕込み

オルターカタログ2015年12月3週号でご紹介した金山寺みその生産者、(株)大正屋醤油店の国産丸大豆醤油をご紹介します。

島根県安来市にある(株)大正屋醤油店の四代目山本周作専務は、地元安来市能義平野で栽培される大豆と、小麦、塩だけを原料に使った伝統的な古式製法で、食品添加物などを一切使わず、醤油造りをしています。温度管理を一切しない蔵には有用な微生物がたくさん生息する杉桶が並べられ、1年半以上の発酵・熟成を経て製品化しています。

天然醸造

冬から春にかけて、蒸した大豆と炒煎した小麦で造った醤油麹と食塩(天日塩)水をしっかり混ぜて仕込み、諸味を作ります。仕込み後、1週間に約1回の割合で攪拌して醤油酵母の増殖と発酵を促します。発酵は夏場に最盛期を迎え、冬には醤油の色と香りのする諸味となります。四季の変化を利用した昔ながらの製造方法「天然醸造」です。

オルターのACでもある「ゆうきネット山陰」西村 敏代表の紹介で、2015年秋に工場を訪問した時、この醤油はまだ浅辛く若かったので、醤油の取扱いは後回しにして金山寺みそのご紹介を先にしました。このたび、この醤油がおいしさを増し、オルターとして取扱いレベルに達したと判断できましたので、ご紹介することとなりました。

昔ながらの製法を復活

1926年(大正15年)創業の大正屋醤油店は四代目となる山本周作専務が9年前の2008年に帰ってくるまでは、ごく一般の醤油屋でした。山本周作さんは東京農業大学醸造科を卒業したあと、千葉県と埼玉県天然醸造をしている二つの醤油屋で修業を積んできました。

島根に戻ってきて、閉鎖的な地域性もあって、今でも当然のように添加物で味付けしている醤油屋が多く、昔ながらの製法の醤油屋がほとんどなくなってしまっていることに気づき、島根県でもほんものの醤油が食べられるようにと、自ら昔ながらの杉桶の製法を復活させ、さらに加熱もせず、絞ったままの生揚げ醤油(生醤油)を作ることを決意しました。

一時は、ほとんどがタンクになっていた工場を新しい工場に建て替え、100年以上前から使われていた古い杉桶を修理して使い、地元山陰のできるだけこだわりの原料を使って、工場の温度管理を一切しない天然醸造の醤油を作り始めました。以来9年間、今も試行錯誤を続けています。

生醤油造り

四代目は絞ったままの、加熱をしない生揚げ醤油「生醤油」造りにも取り組んでいます。

一般のスーパーで売っている醤油は加熱していたり、「生醤油」といっても膜ろ過されていて、ほとんどの菌は死んでいるか、除去されています。

そこで、身体の健康に役立つ生きた有用菌たっぷりの「生きた醤油」を開発しています。ただし、常温保存では白い酵母が生えるので、冷蔵保存が原則です。冷蔵庫で半年は保存できます。

今後の目標として、できるだけ有機栽培の原料を使うよう、地元の農家との顔の見える関係を築く努力をしています。

大正屋醤油店の 国産丸大豆醤油

●原料

大豆 …… 地元産丸大豆 JALまね
小麦 …… 国産小麦 JAやまぐち
食塩 …… オーストラリア産天日塩

●製造工程

- 1 原料受入れ
- 2 原料計量
- 3 大豆 浸漬、蒸煮
小麦 炒煎
- 4 盛込(種付け)
- 5 製麹
- 6 出麹
- 7 杉桶に仕込む
- 8 発酵熟成 1年半以上
- 9 压榨
- 10 清澄
- 11 充填(メッシュで異物除去)

