

江戸甘味噌の特徴

大豆の量の1.5倍の米麹を使う甘口の味噌。塩分濃度が一般的な味噌は約12%なのに対して、江戸甘味噌は約6%と低く、色 は濃い赤褐色をしていますが、その外見からは想像できないサッパリとしたクセのない味が特徴。通常味噌は火を通しすぎな いのが基本ですが甘味噌は火を通しても風味が変わらないので煮込み料理に向いています。味噌田楽、牛鍋、桜鍋、ドジョウ 汁といった江戸(東京)の料理に使われてきました。

全国ご当地味僧

宮城県仙台市を中心に造られている辛口の赤味噌。東 北から関東まで広く親しまれている。現在では材料や 製法の総称として使われているため、仙台以外の場所 でつくられても仙台味噌と呼ばれている。

> 京都やその周辺の関西地方でつくられている甘口の白 、味噌。塩分は他の味噌に比べるととても低く5%ほど。 酢みそや田楽味噌の材料になったり、この味噌を使っ て肉や魚を漬ける西京漬けなどは全国的に有名。

味噌は蒸した大豆、あるいは煮た大豆に麹や塩を加えて発 酵、熟成させた調味料。発酵に使う麹の種類や豆との比率、 塩分濃度などによって味も様々。全国各地のご当地味噌のな かでも代表的なものを紹介します。



米麹や麦麹を使わず豆麹でつくられる豆味噌で、愛知県 岡崎市八帖町でつくられてきたもの。色は濃い赤褐色で黒 に近いが、色の濃い見た目とは違い塩分は低い。味噌のな かでもとりわけ長い2年以上の長期醸造でつくられる。

長野県を中心につくられる淡色で辛口の米味噌。長野県 だけではなく様々な地方で食されていて、味噌全体の生 全量の 4 割を占め、全国一のシェアを誇る。特に関東大 震災以降、関東への普及が進み、多くの家庭を支えている。

日本味噌株式会社で行われる2大イベント!

●手づくり味噌教室

毎年10月、11月、2月、3月に会社の食堂を使って行われ る手づくり味噌教室。味噌がどうやってつくられるかを勉強 しながら、4kg・8kgの味噌を仕込む。自分で作った味噌の味 は格別です。申し込みは電話、メール、FAXにて先着順の受 付。人気の教室なので、早めのご予約を。

日本味噌株式会社

て冷蔵庫に保存しましょう。

℃までは凍ら

ないので冷凍庫での

日本味噌株式会社 住所:神奈川県横浜市神奈川区三枚町364 Tel: 045-381-7651

Fax: 045-382-8225

E-mail: uketuke@ nihonmiso.com http://www.nihonmiso.com

●日本味噌株式会社直売会

毎月最終土曜日9:00~15:00

試食しながら選べる15種類の味噌をはじめ、タレや塩麹 醤油麹、さらには地元の朝採れ野菜や館山から直送の新鮮魚 介などが買える大人気の直売会。入場者の方にはお土産も。











江戸甘味噌についての知識

てもピンとこない方もいるかもしれません。 けている「江戸甘味噌」。 噌のなかで、江戸時代から東京でつくられ続 現在、 日本の食卓に欠かせない調味料の一つの味 江戸甘味噌を醸造している日本味噌 しかし、 名前を聞い

さんからお話をお聞きました。 株式会社を訪ね、代表取締役社長 の田中清孝

「江戸甘味噌は、

1700年頃の江戸時代

す。それまではといわれていま から多くの味噌 心とした関西) 上方(京都を中 中期に誕生し

きてい が江戸に流れて ました。

お話を伺った 日本味噌株式会社

代表取締役社長 田中清孝さん

の食に合う味噌がつくられるように その後、江戸独自の食文化が花ひ 5 なって誕 き 江

生したのが江戸甘味噌でした」

になったそうです。 ことからいつのまにか甘味噌と呼ばれるよう 一般的な味噌よりも塩分が低く、 明治、 味が甘い

こるとその状況は一変してしまいます。 きた江戸甘味噌ですが、第二次世界大戦が 「一般的な味噌の倍以上の米麹を使う江戸甘 大正と東京の人々に愛さ れて

証食品』に認定されました。 認められた食品として『東京都地域特産品認 方法に東京の伝統的手法などの特徴があると 知る人ぞ知る存在へと衰退していったのです」 が東京に広がり、 間に信州味噌や仙台味噌のような辛口 造を再開しましたが、醸造が禁止されてい 26年。そこからまた伝統の製法にのっとり醸 てしまったのです。禁止令が解けたのが昭 味噌は、贅沢品として醸造が一時禁止になっ きた結果、 しかし、 江戸甘味噌は平成16年3 受け継がれてきた味を守り続けて 江戸甘味噌の需要は減って、 月 の味噌 生産 る

立てることもできます」と、 やカレ じ加えると香ばしさが増 江戸甘味噌は塩分が低いので和食の隠し味と ますが、そんなことはありませんよ。 理のバリエーションが少ないといった話を聞き して使うと、料理の塩気を増すことなく゛コ *を引き出すことができます。 また、シチュ 「味噌は塩や醤油などと比べると使える料 のような洋食の煮込み料理にひとさ 田中社長は言い 煮込み感を引 例えば、

味噌をもっと食べよう! 使おう!

軽に摂取できる料理は 必須アミノ でしょうか。 し変わった具材でア 味噌は、 ミネラルを含みます。 その栄養成分でも注目されており、 酸9種類をはじめ、 例えばトマトを入れた爽やかな レンジしてみてはいかが 「味噌汁」。 この味噌を毎日気 多く たまには少 いのビタミ

になります。 味噌汁や、 で密封やラップ等で空気に触れないようにし してしまいます。 それは「空気」 を変えれば、 つもの味噌に江戸甘味噌を少し加えてレシピ ぴったりな味噌汁もオススメです。 しかし味噌にも大敵なものが一つあります 夏にはそうめんを入れて軽食にも より美味し です。 ど家庭ではタッパ 空気に触れると酸化 S コクの ある味噌汁 また、 ゥ ェア

03 **OM FİND** 2018 Winter