



DEAN & DELUCA Recommends Japanese Condiments.
美味しさの決め手、和の調味料。

Interview

お米の達人に聞きました！ 「ごはん」を味わう A to Z

新米の秋。ふっくらつやつやの炊きたてごはんは、何よりもごちそうです。そこで全国のお米に精通した「お米のソムリエ」藤本葉子さんにインタビュー。正しい選び方から炊き方まで、お米をおいしくいただく極意をうかがいました。



藤本葉子さん

食品販売社「藤」代表にして、米・食味鑑定士。お米をはじめとする昔ながらの製法で作った日本の食材を販売する中で、5年前新潟に移住。仕事のかたわら、自ら田んぼに入り米作りに励む「お米のソムリエ」。

Q お米選びのポイントを教えてください。

A 自分の好みに合うお米の産地や銘柄を知らず、好きなタイプのお米を探しやすくなります。味、香りなど要素はいろいろありますが、一番好きが分かれるのが食感。大きく分けると、もち米のような「もちり系」と粘りが少ない「しかり系」の2タイプがあります。「もちり系」は品種でいえばコシヒカリ。ブランド米として知られる新潟産コシヒカリは、もちり感が強い。一方の「しかり系」は最近人気のタイプ。品種ではササニシキのほか「なつばし」や「きらら」などの新品種も、コストパフォーマンスが高くおすすめです。

Q おいしいお米の炊き方は？

A まずは浸水の時間をしっかりとること。水分をきちんと吸収することで、お米本来の味わいが十分に引き出される。夏場は30分、冬場は1-2時間が目安。新米は水分が多いので、30分程度で構いません。そして水も重要なポイント。炊く時の水だけでなく、できるだけ最初に洗った水から浄水器の水やミネラルウォーターを使ってください。これを実践するだけで、お米がぐっとおいしくなりますよ。そしてお米の保管は涼しいところで、冷蔵庫の野菜室がちょうどいい温度ですが、お米は匂いを吸収しやすいので一緒に入れるものには気を付けて。

Q お米をよりおいしく味わう、おすすめの食べ方はありますか？

A 時には玄米で味わってみるのも、お米を楽しむ一つの方法。白米では精米時に取り除かれる胚芽は栄養と味の宝庫なので、白米よりも強くお米本来の旨みを感じられると思います。またごはんをもっと手軽に、という人には冷凍保存もおすすめ。私自身も10合くらいをまとめて炊いては一気に冷凍しています。コトは炊き上げて湯気をとばしたら、すぐに小分けして冷凍すること。ラップで包むとごはんはケミカルな匂いがあるので、保存はガラスの容器がベスト。これをレンジで解凍すれば、炊きたてと同じ食感と香りを楽しめるんですよ。

Q 秋のお楽しみ、新米について教えてください。

A 新米の季節といえば「秋」ですが、地方や品種によってお目見えする時期には幅があります。収穫は8月下旬でスタートし、徐々に北上するお米で11月上旬まで続きます。各産地の新米を、時期を合わせて食べ比べるのもいいかもしれませんね。そして新米の魅力は、何よりそのフレッシュな味わい。収穫してからお米はみずみずしが全然違います。そして新米は玄米で食べてもおいしいですよ。白米より酸化が早い玄米は、実は獲れたてが一番の食べどき。この時期の玄米は格別の味です。一年で今だけの新米を色々な食べ方で楽しんでください。

Q お米作りの理想的な環境とは？

A 気候、土壌、日照、水。すべてが揃わないとおいしいお米はできません。特に気候については昼の気温が高く、夜は涼しいことが大切。朝夕の寒暖差は、お米の旨みを最大限に引き出すうえで大きなポイントなんです。田んぼで使う水の質もまた重要です。米どころと言われる地域は、水がおいしいところでもあります。とはいえ田んぼの水質は、生産者一人一人が水にこだわり、良い水を引いているどうかにかかっている。気候や水などの自然条件はもちろん、生産者の情熱も上質なお米作りには欠かせない大切な「環境」の一つです。

ホテルの飛ぶ田んぼで大切に育てられた「鈴木清さんのお米」

コシヒカリの産地、新潟県南魚沼の中でも人気の西山地区。さらにこの地でも指折りのお米を作るのが、鈴木清さん。自給自足のよい環境にあり、山からの湧き水に恵まれた鈴木さんの田んぼでは、毎年少量の稲を減農薬栽培で大切に育てています。田んぼの土壌とよい水のめぐり、田んぼには家畜の糞が肥料が、秋は沢が二が溜まることも。そして収穫後はお米を昔ながらの天日干しにすることで旨みを凝縮させ、さらに味わいに磨きをかけられています。炊き上げればお米一粒ごとの透明感と甘み、香りのよさに驚かす。日本一といわれるおいしさを、この秋の食卓で味わってみてください。



鈴木清さんのお米
2010年産 1kg / 3,885円

MARKET STORE:	
ROPPONGI	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1 Phone: 03,5413,3580 Market 11:00-21:00
SHINAGAWA	東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 2F Phone: 03,6717,0935 Market 10:00-23:00 Espresso Bar 07:00-23:00 Kiosk 07:00-22:00
NAGOYA	愛知県名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Phone: 052,627,8826 Market 10:00-21:30 Express Cafe Monday-Friday 12:00-18:00 Saturday, Sunday 10:00-21:30
SHIBUYA	東京都渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のれん街 Phone: 03,3477,4795 Market 10:00-22:30 Prepared Food: 10:00-21:00 Espresso Bar 07:00-22:30
YAESU	東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内地下 1 階 GranSta 内 Phone: 03,5288,8040 Market Monday-Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00 Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00
KICHIJOI	東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 1 階 Phone: 0422-22-1729 Market 10:00-22:00 NEW 2010.09.24 GRAND OPEN
CAFE:	
MARUNOUCHI	東京都千代田区丸の内 1-4-5 三菱UFJ 銀行本店1階 1F Phone: 03,3284,7071 Monday-Friday 07:00-23:00 Saturday 10:00-21:00 Sunday 10:00-18:00
AOYAMA	東京都港区北青山 2-14-6 青山パルココンシ 1F Phone: 03,3475,8005 Monday-Friday 08:00-23:00 Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00
HANEDA	東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第1 旅客ターミナルビル B1 Phone: 03,5757,9605 Every day 07:00-21:00
SEIJO	東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コルティ 1F Phone: 03,5429,1451 Every day 08:00-22:00
ROPPONGI	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1 Phone: 03,5413,3585 Every day 07:00-23:00

醤油

「こいくち、うすくち、白醤油、たまり醤油」。日本全国には、それぞれ独自の風土や食文化に合わせた多様な醤油があります。なかでもぜひ毎日の料理に取り入れたいのが、「こいくち」とうすくちの2種類。醤油の味と風味を楽しむ時には、「こいくち」を、素材の色を生かす料理にはうすくちを、和食の仕上げにも使える効果も、それぞれ異なる2種類の醤油を細かく使い分けて、和食のレパートリーをより多彩なものにしてあげて。

下総醤油 1,050円 / 720ml (ちび醤油)

150年変わらぬ伝統の本桶仕込み

温暖な気候が醤油の醸造に適した千葉県東部で江戸時代から続く「ちび醤油」の最高級品。味の秘密は、国産にこだわった原料の高さと、150年間変わらぬ醸造の本桶仕込み。長年醸成した酵母が与えるまろやかな深みと、丸大豆特有のほのかな甘さはここだけのおいしさです。

<使い方> 誰にでも愛される軽やかな味わいは、料理の下味付けに刺身にとオールマイティに活躍します。ワンランク上のディナー一醬油として。

味噌

味噌といえは、和の食卓に欠かせない味噌汁。上質な味噌は、毎日の味噌汁作りにこそ力を発揮してくれる。ものなせなら大豆と米麹の旨みが凝縮された味噌は、だしに代わる美味。魚介などパンチのきいた具には、味噌汁が作れます。魚介などパンチのきいた具には、力強い赤味噌、野菜や豆腐など繊細な具には白やあわせなどの淡色味噌。この3種類の味噌があれば、味噌汁のほか炒め物などでも幅広いレシピが楽しめます。

けやきみそ いのうえみそ 525円 / 300g (御幸町南東屋)

手造り麹と天然醸造の信州味噌

地元・長野県産の大豆を使い、手作り麹と天然醸造にこだわって造られる信州味噌。「けやきみそ」は熟した大豆を丸めて発酵させる、伝統の味噌玉造りを再現したコクの深い赤味噌。「いのうえみそ」は百年以上を経た杉樽で仕込んだ、山吹色の味噌。

<使い方> 「けやきみそ」はシジミなど魚介類の味噌汁に、炒め物に使っても香ばしい。ソフトな味の「いのうえみそ」は野菜の味噌汁にぴったり。

天日塩仕込 特別吟醸白味噌 525円 / 300g (御幸町南東屋)

京の蔵が造る、滑らかな白味噌

白味噌といえは関東屋、といわれる京の老舗。京都御所の南で江戸後期から150年以上にわたり、蔵を守り続けています。こちらは、北良山米の地下水で蒸した大豆を、旨みたっぷりの天日塩で仕込んだ、まろやかな味わいの白味噌。つるりと滑らかな質感と、上品な甘さが特徴です。

<使い方> 濃いめに溶いて、白味噌仕立ての京風雑煮に。味噌汁なら、なめごや豆腐などやさしい味の具と。また西京焼や冷や汁、白和えにも。

砂糖

「さしすせそ」の「せ」は、料理に甘味を添える調味料。特に分子構造が大きく砂糖は一番に入れたら、食料に甘味をスムーズに浸透させてくれるとされています。ここでは砂糖だけでなく、素材や仕上がりに応じて替える甘い「生砂糖」に紹介。煮物にコクを与え、食感をさらさらにする「甘さ」と照りを添える「蜂蜜」。そしていつものお惣菜を品良く仕上げたいなら、伝統の「本みりん」を、料理に合わせた甘味使いで、味わいの幅を広げましょう。

福来純 本みりん 1,050円 / 720ml (白福醸造)

昔ながらの造りが自慢の本みりん

地元・飛騨守山産のもち米による「米麹」と米麹耐で造る。美濃地方伝統の味。3年の熟成期間を経て完成する本みりんは、さらりとした甘さの中にも長期熟成による複雑な旨みが生きています。そのまま口すれば、上品でふくよかな風味を実感できるはず。もちろん生添加物は一切不使用。

<使い方> 煮物や卵焼きなど、品の良い甘さとツヤを出したい料理に。また臭い消しや蒸れを防ぐ効果もあるので、蒸籠には特におすすめです。

生砂糖 420円 / 400g (鴻商店)

無精製ならではの栄養とコク深さ

80もの種類を揃える砂糖専門問屋による逸品。鹿児島県産サトウキビ一度も精製せずに作る「生砂糖」は、旨みはもちろんビタミンやミネラルも豊富。おいしさや栄養を兼ね備えた、毎日の食卓に欠かせない存在です。溶けやすい質感、主味の強すぎない味わいで、調理法を選びません。

<使い方> 穏やかな風味は、三杯酢から煮物まで幅広く使えます。特に煮物にはおすすめです。生砂糖特有のコクが、素材と薬汁に深みを与えてくれます。

うすくち有機醤油

840円 / 500ml (チョーコー)

素材の色を守る、有機のうすくち

長崎で60余年、醤油と味噌を造り続ける信濃ブランドのうすくち醤油。有機栽培の大豆、小麦、米に天日塩を発酵、長期熟成させた本醸造。だし醤油を思わせる芳醇な味わいが特徴です。火を通していない生醤油は酵素を多く含むので、消化促進や素材をやわらかく仕上げられる効果も。

<使い方> 色の薄さは通常のうすくちの半分ほどなので、素材の色を守りたい料理にはぴったり。お吸い物や淡い色に仕上げたい関西風煮物などに。

秋の恵みを美味しく食べ尽くすための、DEAN & DELUCA 流、基礎調味料ガイド

日本の台所に伝わる、和食の「さしすせそ」。基本の調味料と味付けの順序を示す言葉です。砂糖、塩、酢、醤油、味噌。ごく日常的な調味料だけに「なんとなく」同じ物を使いがちでは？でも一つ一つの調味料を見直すだけで、格段においしい和食を作ることができるのです。

DEAN & DELUCA おすすめの「さしすせそ」は、原料にこだわり、昔ながらの製法を守り続ける伝統の味。

塩

調味料の中でも、基本中の基本といえる「塩」。味わいの軸となるだけでなく、ミネラル補給や食材の旨みを凝縮させる効果もあります。そんな毎日欠かさない塩こそ、良い品にこだわりたいもの。

特に和食と合わせるのなら、選ぶべきはやはり日本の塩。粒子の細かさ、まろやかな風味は、繊細な和食材と相性抜群。頼れる塩がキッチン一つあれば、どんな料理にも味がびたりと決まります。

沖縄県糸満産 海水塩 650円 / 100g (DEAN & DELUCA)

ミネラルたっぷりの平釜塩

沖縄の糸満産の海水を昔ながらの平釜でゆっくりと煮詰めて作った、極上の国産塩。細かい粒子で素材とよくなじみ、その旨みを十分に引き出してくれます。豊かなミネラルに由来するまろやかな味わいも魅力の一つ。幅広いファンに愛される、DEAN & DELUCA のロングセラーです。

<使い方> 漬物や佃煮にざりなど、シンプルなおかずや好相性、まろやかな味が一層際立ちます。またお刺身に添えて、ほのかな海の香りを楽しんでも。

煎酒

1,155円 / 600ml (三河屋)

梅とかつおの風味豊かな伝統調味料

日本酒に梅干しと花かつおを加えて蒸した調味料煎酒。室町時代の末期から江戸時代にかけて、愛されたその味は、今でも醤油のような存在でした。三河屋の煎酒は、当時の料理書をもとにアレンジ。有機農法の紀州南高梅の梅酢を使って仕上げました。すっきりとした中にも上品な梅とかつおの旨みがたっぷり詰まった、主役級の味わい。

<使い方> 白身魚や豆腐など繊細な風味を持つ食材と相性抜群。その他ドレッシングに、そうめんや鍋物のつけ汁に、一度使ったら手放せません。

酢

最古の調味料といわれる「酢」。料理に爽やかな酸味を添えてくれる調味料としておなじみですが、最近では美容や疲労回復など、その効能も注目が集まっています。また「酢」と一口に言っても、旨も用途も実にもさまざま。米の旨みを生かした万能の純米酢に、混ぜずしや酢の物に便利な合わせ酢。色止めや塩気を和らげる効果があり、また野菜の下ごしらえや焼き魚、煮物の隠し味にも効果的。多彩な酢を上手に使って、ヘルシーでおいしい食卓を。

純米 富士酢 630円 / 500ml (飯尾醸造)

地元の無農薬米だけで造る純米酢

明治39年創業の老舗が誇る看板商品。ラベルの富士山には「日本一酢」という造り手の思いが込められている。原料は、地元・宮津の畑で作る無農薬の純米と水のみ。そして酢1リットルにつき200グラムとふんだんなお米を使っているため、力強い酸味の中にも優しい旨みが生きています。

<使い方> 酢の物やマリネなど、酢が決め手となる料理全般。火を通しても振るわれないしっかりとした酸と旨みを生かして、煮物や炒め物にも。

すし酢 840円 / 200ml (茶懐石中伴)

茶懐石の名店が作る特製酢

京都「鳳亭」ゆかりの、博多の日本料理店「中伴」。「体にやさしい茶懐石」と評判の名店で作られているのが、お店特製の合わせ酢。米酢、砂糖、塩だけで作る酢は、香を思わせる甘酸っぱいおいしさ。カドのとれた穏やかな酸味なので、普段酢が苦手という人にもおすすめです。

<使い方> ちらしずし、いなりずしなどの混ぜずしや、手巻きずしのシャリに。爽やかな酸味と、ほんのりと甘い香り立ちに食欲がそそられます。

塩

調味料の中でも、基本中の基本といえる「塩」。味わいの軸となるだけでなく、ミネラル補給や食材の旨みを凝縮させる効果もあります。そんな毎日欠かさない塩こそ、良い品にこだわりたいもの。

特に和食と合わせるのなら、選ぶべきはやはり日本の塩。粒子の細かさ、まろやかな風味は、繊細な和食材と相性抜群。頼れる塩がキッチン一つあれば、どんな料理にも味がびたりと決まります。

沖縄県糸満産 海水塩 650円 / 100g (DEAN & DELUCA)

ミネラルたっぷりの平釜塩

沖縄の糸満産の海水を昔ながらの平釜でゆっくりと煮詰めて作った、極上の国産塩。細かい粒子で素材とよくなじみ、その旨みを十分に引き出してくれます。豊かなミネラルに由来するまろやかな味わいも魅力の一つ。幅広いファンに愛される、DEAN & DELUCA のロングセラーです。

<使い方> 漬物や佃煮にざりなど、シンプルなおかずや好相性、まろやかな味が一層際立ちます。またお刺身に添えて、ほのかな海の香りを楽しんでも。

純米 富士酢 630円 / 500ml (飯尾醸造)

地元の無農薬米だけで造る純米酢

明治39年創業の老舗が誇る看板商品。ラベルの富士山には「日本一酢」という造り手の思いが込められている。原料は、地元・宮津の畑で作る無農薬の純米と水のみ。そして酢1リットルにつき200グラムとふんだんなお米を使っているため、力強い酸味の中にも優しい旨みが生きています。

<使い方> 酢の物やマリネなど、酢が決め手となる料理全般。火を通しても振るわれないしっかりとした酸と旨みを生かして、煮物や炒め物にも。

すし酢 840円 / 200ml (茶懐石中伴)

茶懐石の名店が作る特製酢

京都「鳳亭」ゆかりの、博多の日本料理店「中伴」。「体にやさしい茶懐石」と評判の名店で作られているのが、お店特製の合わせ酢。米酢、砂糖、塩だけで作る酢は、香を思わせる甘酸っぱいおいしさ。カドのとれた穏やかな酸味なので、普段酢が苦手という人にもおすすめです。

<使い方> ちらしずし、いなりずしなどの混ぜずしや、手巻きずしのシャリに。爽やかな酸味と、ほんのりと甘い香り立ちに食欲がそそられます。

塩

調味料の中でも、基本中の基本といえる「塩」。味わいの軸となるだけでなく、ミネラル補給や食材の旨みを凝縮させる効果もあります。そんな毎日欠かさない塩こそ、良い品にこだわりたいもの。

特に和食と合わせるのなら、選ぶべきはやはり日本の塩。粒子の細かさ、まろやかな風味は、繊細な和食材と相性抜群。頼れる塩がキッチン一つあれば、どんな料理にも味がびたりと決まります。

沖縄県糸満産 海水塩 650円 / 100g (DEAN & DELUCA)

ミネラルたっぷりの平釜塩

沖縄の糸満産の海水を昔ながらの平釜でゆっくりと煮詰めて作った、極上の国産塩。細かい粒子で素材とよくなじみ、その旨みを十分に引き出してくれます。豊かなミネラルに由来するまろやかな味わいも魅力の一つ。幅広いファンに愛される、DEAN & DELUCA のロングセラーです。

<使い方> 漬物や佃煮にざりなど、シンプルなおかずや好相性、まろやかな味が一層際立ちます。またお刺身に添えて、ほのかな海の香りを楽しんでも。

福来純 本みりん 1,050円 / 720ml (白福醸造)

昔ながらの造りが自慢の本みりん

地元・飛騨守山産のもち米による「米麹」と米麹耐で造る。美濃地方伝統の味。3年の熟成期間を経て完成する本みりんは、さらりとした甘さの中にも長期熟成による複雑な旨みが生きています。そのまま口すれば、上品でふくよかな風味を実感できるはず。もちろん生添加物は一切不使用。

<使い方> 煮物や卵焼きなど、品の良い甘さとツヤを出したい料理に。また臭い消しや蒸れを防ぐ効果もあるので、蒸籠には特におすすめです。

生砂糖 420円 / 400g (鴻商店)

無精製ならではの栄養とコク深さ

80もの種類を揃える砂糖専門問屋による逸品。鹿児島県産サトウキビ一度も精製せずに作る「生砂糖」は、旨みはもちろんビタミンやミネラルも豊富。おいしさや栄養を兼ね備えた、毎日の食卓に欠かせない存在です。溶けやすい質感、主味の強すぎない味わいで、調理法を選びません。

<使い方> 穏やかな風味は、三杯酢から煮物まで幅広く使えます。特に煮物にはおすすめです。生砂糖特有のコクが、素材と薬汁に深みを与えてくれます。

国産アカシア蜂蜜 1,575円 / 150g (水谷養蜂園)

料理にやさしい甘さと照りを添えて

大正元年前葉の老舗養蜂園が、自然豊かな東北・北海道で育んだ国産の蜂蜜。透明度が高く、あっさりとした甘みとやさしい香りのアカシアは、クセがなく調味料としても優秀。料理にさりげない甘さと美しい照りを添えてくれます。果糖が多く結晶化しないため、扱いやすさも抜群。

<使い方> 肉を軟らかくする働きのある蜂蜜は、鶏のローストや肉類などの肉料理にぴったり。また炊飯時にひとさじ加えれば、ごはんもふっくら。

純米 富士酢 630円 / 500ml (飯尾醸造)

地元の無農薬米だけで造る純米酢

明治39年創業の老舗が誇る看板商品。ラベルの富士山には「日本一酢」という造り手の思いが込められている。原料は、地元・宮津の畑で作る無農薬の純米と水のみ。そして酢1リットルにつき200グラムとふんだんなお米を使っているため、力強い酸味の中にも優しい旨みが生きています。

<使い方> 酢の物やマリネなど、酢が決め手となる料理全般。火を通しても振るわれないしっかりとした酸と旨みを生かして、煮物や炒め物にも。



DEAN & DELUCAの食の旅

「堀河屋野村」を訪ねて

猛暑を乗り越え季節は秋。1年を通して最も食の爽りを感じられる季節でもあります。ご紹介の通りDEAN & DELUCAではこの秋、食卓に欠かせない新米を始め夏の疲れた身体を整える和食の味を美味しく引き立たせる、基本の調味料が充実しました。その充実の背景には、何より、「一生お付き合いしたい。」と想えるような新たな作り手との出会いがあったからそのひとりが「堀河屋野村」の13代目ご主人、野村太兵衛さんです。

食のセレクトショップとして、作り手の顔と姿勢を何よりも大切にするDEAN & DELUCA。そこで新たに加わった「堀河屋野村」の「三ツ星醤油」と「徑山寺味噌」を、作り手の野村さんの想いとともに、テーマ別に紹介。和歌山県御坊にある「堀河屋野村」を訪ねました。

Theme 1 DEAN & DELUCAが、「堀河屋野村」と出会った理由。

2004年当川店オープンとともに日本の和食材のライオナップを充実させてきたDEAN & DELUCA。これまで和食材に欠かせない基本の調味料を醤油、味噌、うどんやそばといった麺類と、様々なパッケージドを揃えてきました。そんななか、今年に入ってから新たな作り手との出会いを求めて和食材を自ら探す動きが始まります。その見直し上でキーワードとなったのは、「①クラシックであること。②地域に根づいた生産をしていること。③日常使いのための調味料であること。④作り手の顔やこだわりがしっかりと見えてくること。」

そんななかでまず見直したのは、日本の味付に欠かせない調味料、醤油でした。

「どんな作り手さんを選ぶか考えたとき、まず醤油発祥のルーツを辿ることから始めました。その場所は紀州だと知り、探すとこうちに出会ったのが「堀河屋野村」さんの「三ツ星醤油」です。4つの（ルート）の視点をすべて押さえていましたし、また醤油が生まれきり分けとなった「徑山寺味噌」(Theme)を参考に作りついでらつしゃつたのも、大きかったです。それで実際に醤油を味わって……これはぜひ取り扱いたいと思えました。コクがあるけれど酸っぱい感じはなく、甘みもある。そして香りがすくく良い。とにかくすべての料理を引き立たせる、台所の常備品になると思えました。」

と語ってくれたのは、和食具用品担当の佐々木潤さん。こうしてこうちと繋がったのが、新米の収穫祭を待たずして秋の頃、「こはのお」とも、に合わせた料理に欠かせない調味料として「堀河屋野村」の「三ツ星醤油」や「徑山寺味噌」各店の和食材コーナーに並びます。

Theme 3 御坊「堀河屋野村」のはじまり

一説によれば、興国寺近辺の水は醸造にはあまり向かず、水質の良い湯浅、御坊で醤油作りが盛んになっていったと。その御坊で、やはり寺直伝の「徑山寺味噌」と「三ツ星醤油」を作り継いでいる老舗が「堀河屋野村」です。

創業は元禄年間（1688年〜1703年）。元々は廻船問屋営業んでいたところ、当時得意先への土産用に作っていた「徑山寺味噌」と醤油が評判となっていたため、それをもつと副業し、それ以来、300年あまり17代創業になってからは、13代「野村太兵衛」さんと長きに渡って、かたくなに祖ながらの伝法を守り、手作り一筋に堀河屋の味を守っています。

Theme 5 13代目当主・野村太兵衛さんの想い

家業を継ぐ前から「本物100%」という哲学を持っていたという野村さん。

「僕は小さい頃から周囲の人に恵まれて育ちました。特に大学時代は、堀口大学先生(俳句家・詩人)を始め、山本野徳氏(映画監督)、徳富直吉郎氏(彫刻家)など、様々な文化人の交流を持つことができて、そこで様々な食の体験をさせていただいたことが、自分のなかの本音志向を作ってきたのだと思えます。本物とは決して高貴なものだけを指すのではありません。素材にこだわり身体によいものを。そして最終的には自分が本当に美味しく思えるものを食べたい。その欲求は正直になるというか、食べ物に対してちゃんと自己主張をすることです。その経験が醤油作りに戻っていくんです。結局食べ物を作るといのは、自分も美味しく思えるものを食べたい。その一心ですから。」

昭和40年代、大学卒業後に野村さんが家業を継いだ頃は、醤油コストを下げた安価な大量生産品に押され、「堀河屋野村」は生存が危ないと言います。けれどそんな時代にも支えになったのは野村さんの哲学でした。「本物しか作らない」。それが多くの人々の支持を呼び、やがて「堀河屋野村」そのものの強い信念へと変わっていきます。「自分の直感を信じてやってきました。私はずっと創業直感を感じながら、今までやってこれた理由のひとつになっていると思います。」

保存料や合成添加物は「切っ掛け、吟味した国産材料」。煮込みの手仕事でつくられた醤油。味噌は、味や香りはもちろん、値段にも差があるのは当然のこと。私たちはその手間を含めて、美味しくいただいているのかもしれない。

「車の中を広く見開きするというのが本当に思っています。私自身は日本食に限らず、様々な国の食が大好きです。うちの醤油も別なアイソスとしてフランス料理の隠し味に使ってくれたら嬉しいし、使う人それぞれが心から美味しく自己主張してもらえたらいいなと思っています。」

Theme 2 日本が誇る調味料醤油。そのルーツとは？

日本の醤油の歴史は鎌倉時代にさかのぼります。その始まりは、ひとりの僧侶が中国の浙江省の徑山寺から味噌の醸造法を持ち帰ったこと。当時、醤油は紀州現在の和歌山県由良町に延喜寺(後の興国寺)を開き、徑山寺で学んだ味噌の製法を近所の人たちに伝えていきます。そしてある日、この「徑山寺味噌」の上澄み液を取り分けて煮物を作ってみると、大変美味しかったので、その液がやがて独立した調味料として作られるようになっていた。これが醤油の始まりとされています。

その後、日本で初めて「醤油」の文字が文獻に現れたのは、室町時代。当時は貴族階級や武家社会でしか使われない高級な調味料でしたが、江戸時代になると醤油は庶民のあいだにも幅広く使われるようになっていきます。

ちなみに醤油作りが関東へと伝わっていたのは、17世紀の頃。紀州商人たちが蒸籠に乗って房総へと移り住んだことがきっかけ。今では関東の醤油の一大産地として知られる筑前や野田も、そのルーツをさかのぼれば、こうして興国寺へと戻っていきます。

Theme 4 手作り一筋、DEAN & DELUCAでも一押し「三ツ星醤油」。

「おいしい日本の醤油は日本の材料で作るのが一番」という野村さんの信念のもと、「三ツ星醤油」の原料には国産大豆のなかでも粘り気のある、北海道産大豆と国産小麦を使用しています。そしてすべての工程において、何より手間と時間を贅沢に使っています。これもまた「自社の商品が一番良いと言いたいことのできる生産者であり続けたい」という野村さんのこだわり。伝統そのものを守るのではなく、美味と向き合い続けるなかで、特別な「堀河屋野村」の味は、300年続く伝統製法のなかで作られているのです。

醤油作りは心臓部。「堀河屋野村」の職人は100年以上の年齢を刻んだ古人の木桶が16個並んでいます。この木桶でもろみを発酵・熟成させるので、そのほかにも小麦を焙煎する焙煎、火入れ用の釜……すべての道具が人の手仕事と目合った最小規模のものになっています。

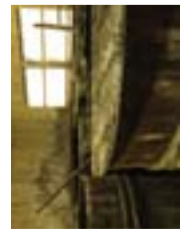
こうした伝統製法の本来の醤油は、十分熟した大豆と炒った小麦を適量で攪拌を加え、出来た麹を蒸すとともに仕込んで長時間かけゆくり熟成させます。五味の調和の上に、さらに香味豊かな醤油の精製を味わいは、時間と微生物が十分に作用して初めて出せる技であることは今も昔も何も変わりません。「手をかければかけるほど、香りが豊かむような気がします」と、野村さんは言います。

「そのままお刺身やお漬物、湯豆腐などに使いたくなる、なお、厚揚げ、味噌、味噌、味噌など、夏に採れた野菜を冬までおいしく食べる保存の知恵からできたもの。このなめ味噌もまた、秋の新米のおとも、酒のつまみに最適です。」



三ツ星醤油 840円/300ml
お刺身やお漬物、湯豆腐、冷奴など、つけ醤油、かけ醤油としてご利用ください。暑い夏は、そして美味しく、醤油の香りが食卓に広がります。また、天つゆや味噌汁のつゆ、お祝い膳などでも香りの良さを生かします。

Tips 1 100年以上の時を経て生きる、もろみの大桶。



Tips 2 食べる味噌だけではなく、「調味料」としても。



堀河屋野村

〒644-0002 和歌山県御坊市園743 ☎ 0738-22-0063

堀河屋野村には店舗が併設されています。いつでも自分の舌を信じ、美味しいものを食べたい。そんな野村さんのこだわりも、三ツ星醤油や「徑山寺味噌」といった自社の商品はもちろん、野村さんが日常的に使っている調味料を始め、食材なども豊富に揃っています。

☎ 9時~17時30分(日・祝日は不定休)

アクセス：JRきのくに線「御坊駅」より車で10分、御坊港自動車

道「御坊インター」より車で10分、紀州鉄道(西御坊駅)より徒歩2分。

http://www.horiekaway.com