

社長が本音で語る、こだわり醤油の選び方

最近、事情通の方から「1960年頃を境に日本の醤油は変わってしまった・・・」という話を聞きました。調べてみると確かにその通りで「三原屋の醤油を使い始めると他の醤油は使えなくなる・・・」というお客様の声には理由があることを知りました。江戸の昔から醤油づくりの基本は「一麹、二糶、三火入れ」といわれてきましたが、伝統的な火入れ技術を継承している職人は減少しているようです。浮世絵ならば、絵師や彫師がいても、摺師がいなくなってしまった・・・とは言い過ぎでしょうか。



伝統の桶火入れ

火入れを体験してみると分かるのですが、生醤油の温度を上げると桶の底から泡状の不純物が湧いてきます。この不純物を手作業で丁寧に取り除くと醤油が磨かれて、食欲を誘う芳ばしい香りと個性が生まれるのです。ところが1960年代を境に、プレートヒーターと呼ばれる熱交換器が普及しました。配管に通す連続式なので、異臭や着色の原因になる不純物の除去が出来ないのです。

そこで、この問題を根本から解決しようという取り組みが生醤油の商品化だったのです。しかし、まだまだ課題はあるように思います。例えば、うま味の成分が魚の生臭さの成分が変わるので、容器を密閉しても鮮度は落ちます。生醤油は痒みや炎症の原因となる可能性があります。特殊容器の可塑剤が風味を損なうことも気になります。一流の料理人が減多に生醤油を使わないのには、理由があると思うのです。

醤油の銘柄は色々ですが、まずは昔ながらの火入職人がいる小さな醤油蔵から探してみませんか？



三原屋の原点にあるのは濃口醤油です。これ1本で色々な料理に使えるプロ向け仕様で、切れのあるスッキリとした味わいが特徴です。もちろん、醤油職人による桶火入れです。

ご家庭向けであれば、調理用と卓上用が兼用できる昆布醤油です。醤油に漬けた日高昆布の旨味が、料理をより一層美味しくします。健康維持のためにはもう1本、減塩で低刺激の卓上醤油をどうぞ。同業他社は減塩醤油に酢などの酸味料を加えますが、当社は無添加なので自然な風味。常連のお客様が20本のケース単位で購入されます。一般用・育児用・贈答用の目的別に3種類のラベルがあります。

三原屋では醤油を原料にした液体調味料も、醤油と同じく回分式で生産しています。調べた限り同業他社は総て連続殺菌方式なので、三原屋の製品を使うと風味の違いに驚かれるはずですが、だし感の強い順に、白だし・めんつゆ・だしつゆ・浅漬の素などがございます

各種統計から推測すると1950年代には概ね100%だった桶火入れしょうゆが、今では高々1%にも満たないほど稀少になってしまいました。三原屋は小さな町工場ではありますが、日本の食文化と伝統技術の継承に尽力していきたいと思っております。