

Discover Chiba

千葉が誇る

日本一



千葉県PRマスコット
キャラクター オーパくん
千葉県許諾第A-45

第15回

しょうゆ

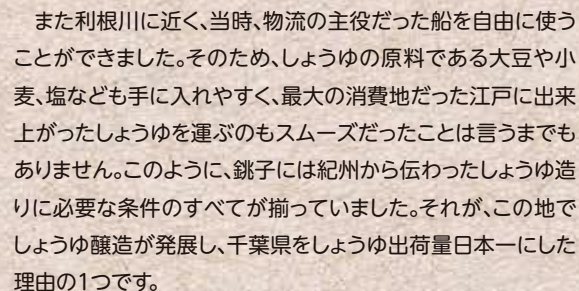
《今回の日本一》

・しょうゆの出荷量





※農林水産省大臣官房資料より



老舗御用達のプロ好みのしょうゆは 粋でいなせな江戸の食文化と共に



ヒゲタ醤油株式会社
銚子工場長
農学博士 恵比須 省吾さん

関東で最古の歴史を誇るしょうゆ醸造所であるヒゲタ醤油はしょうゆ造り400年の伝統技術を今も守り続けています。しょうゆは昔から地域の食文化と密接に関わってきましたが、関東にあり、江戸前の寿司や蕎麦と結びついて発展してきたヒゲタは、多くの老舗に代々支持されてきた。いわばプロ好みのしょうゆという評価をいただいています。実際に当社のしょうゆが、一般のスーパーの店頭には並ぶのは出荷量の3分の1から4分の1で、ほとんどがレストランや和食店などの業務用として納められており、東京都内のお蕎麦屋さんの多くで当社のしょうゆをご使用いただいています。特色は、だしの香り

を損なわずに引き立てるしょうゆです。つゆを大事にされる有名な老舗のお店でお墨付きのしょうゆだということは当社の誇りでもあります。



▲ヒゲタ醤油 銚子工場



2013年8月に販売された
“やわらか密封ボトル”入り
「ヒゲタ 本膳」200ml

を損なわずに引き立てるしょうゆです。つゆを大事

にされる有名な老舗のお店でお墨付きのしょうゆだということは当社の誇りでもあります。

しかし、伝統的なしょうゆ醸造の基本を継承しながらも、一方では、時代と共に求められる新しい商品開発にも取り組んでいます。減塩しょうゆや、だし入りしょうゆなどは皆さんお馴染みの製品だと思えますが、密封ボトルに入ったしょうゆも最近人気ですね。核家族化に対応した小さなボトルは、空気に触れないので赤いしょうゆの色や香りが60日は変わらないという画期的な容器になっています。伝統が息づくしょうゆですが、進化する和食とともに新たなグローバルスタンダードを目指し、高品質を追求していきたいですね。

しょうゆはSoy Source(ソイソース)として世界中へ。

1973年(昭和48年)、アメリカで初めてしょうゆが製造されました。鶏肉などをしょうゆを使って焼く料理が「テリヤキ」として評判になり、しょうゆ=ソイソースの名は広まり、万能調味料として、アメリカの多くのスー



パーの店頭には並ぶようになりました。その後、寿司をはじめとするヘルシーな日本食がブームとなり、アメリカやヨーロッパなど世界100カ国以上でしょうゆが人気となり、輸出



しょうゆは万能調味料として世界各国で使われています。

や海外工場での生産が増加しています。2011年(平成23年)の海外でのしょうゆ生産量は年間約20万kℓで、1975年(昭和50年)の約8千kℓに比べると約25倍にも増加しています。

NHK朝の連続ドラマの舞台になった歴史あるしょうゆ醸造所 創業から290年の技を第13代当主が継承。



▲100年以上前の秋田杉の仕込み大桶(高さ・直径ともに2.6m)は、現在も現役。

JR成田線の笹川駅から南に1キロメートルほどの田園地帯の一角に、1724年(享保9年)創業という歴史ある醤油醸造所、入正醤油(株)があります。正門の奥には、趣きある町家造りの母屋と蔵、そして脇には日本家屋の事務所や醸造所、道具蔵などが並んでいます。現代から遠くタイムトリップしたような佇まいを感じさせるこの醸造所は、昭和60年に放映されたNHK朝の連続テレビ小説「濡つくし」の撮影が行われた場所でもあります。大正末期から昭和にかけてのしょうゆ醸造家を舞台にした純愛ドラマは、関東地区で最高視聴率55.3%を記録する大ヒット作品となり、ヒロインを演じた沢口靖子さんの出世作になりました。放映から26年が過ぎた今も、醸造蔵の様子は当時のまま。原料にこだわり、年間を通じて仕込み塩水をマイナス7度まで下げ、1年間かけてゆっくり熟成と発酵をさせることで、まろやかな味と豊かな風味に仕上げる手法をかたくなに貫いています。撮影と放映記念に造った「濡つくししょうゆ」は、「別のしょうゆに替えると、味の違いに気づく」と、日本全国から注文が寄せられる人気の商品になっています。



▲昭和の面影が残る事務所入口

●お問い合わせ / 入正醤油株式会社
千葉県香取郡東庄町笹川い2132
TEL.0478-86-1121





しょうゆのはなし



しょうゆのミラクルパワー



●消臭効果

しょうゆには味だけではなく、生臭みを消す働きがあり、刺身には最適です。

●加熱効果

蒲焼きや焼き鳥の香ばしい香りは、しょうゆの中のアミノ酸と砂糖、ミリン等の糖分が加熱により、メラノイジンという芳香物質が

できるためです。照り焼きなどはこの香りを活かしています。

●静菌効果

しょうゆには適度な塩分やアルコール、有機酸などが含まれているため、大腸菌などの増殖を止め、死滅させる効果があります。しょうゆ漬や佃煮はこの効果で日持ちがします。

●対比効果

甘い煮物の仕上げにしょうゆを少量加えると、甘さが一層引き立ちます。これは、甘さの中に少しだけしょっぱい味を加えると、主体となる甘さがより強く感じられる「対比効果」によるものです。

●抑制効果

漬かり過ぎた漬物や塩鮭などの塩辛いものにしょうゆをたらすと、塩辛さが抑えられることがあります。しょうゆの中に含まれる有機酸類に塩分を和らげる力があるからです。

●相乗効果

しょうゆの中のグルタミン酸とかつお節の中のイノシン酸が働きあうと、深い旨味が作られます。このように混ざり合うことで両方の味が共に強められることを相乗効果といい、そばつゆや天つゆがこの効果のよい例です。

しょうゆを活かしたオリジナル商品

◎醤油フィナンシェ

5個入.....¥650(税込)



ヤマサしょうゆのコクと香りを封じ込めた香ばしき薫る手作りの焼き菓子。トースターで軽く焼けば、表面はカリッと、中はしっとりとした美味に!

●問い合わせ／ヤマサ醤油株式会社
工場見学センター／TEL.0479-22-9809
銚子市北小川町2570
午前8時30分～午後4時50分 年末年始を除く
本社庶務課／TEL.0479-22-0095
銚子市新生町2-10-1
午前8時30分～午後4時50分 土・日・祝・お盆・年末年始を除く

◎しょうゆロールケーキ

1ロール.....¥750(税込)



銚子に誕生して約4世紀。匠の技が生み出す江戸前のしょうゆ(本膳)のコクと旨味をスポンジとクリームに活かしたロールケーキ。しっとりとした生地とまろやかなクリームにしょうゆ風味が絶妙にマッチ。

●問い合わせ／ヒゲタ醤油株式会社
銚子事務所
銚子市中央町2-8 TEL.0479-22-0080
※土・日・祝日、お盆休みはヒゲタ銚子工場
銚子市八幡町516
TEL.0479-22-5151へ

◎本つゆ

500ml
ペットボトル
1本
¥420(税込)



だしは、厳選したかつお、宗田かつお、うるめ、いわしの4種類の節と真昆布を合わせて味を極めた逸品。だし原料のすべてを100%国産にこだわり、節も削ったその日につゆにしているというだけに風味も香りも違います。

●問い合わせ／
キッコーマンお客様相談センター
☎ 0120-120-358
月～金曜日 午前9時～午後5時
(祝日を除く)



知ってる?

知らない?



●しょうゆ工場見学
インフォメーション!

しょうゆができるまでがよくわかる!

しょうゆソフトクリームも販売中!



▲しょうゆ
ソフトクリーム
1個¥250(税込)

江戸時代末期には幕府から品質の高さが認められ「最上しょうゆ」の称号を与えられたヤマサしょうゆ。その伝統の味を継承する工場の見学は「工場見学センター」からスタート。ここで、しょうゆの造り方などの映画を20分ほど鑑賞した後、しょうゆの原料の大豆と小麦が入った原料サイロや仕込蔵などを見て回ることができます。昔使用していた木の樽などヤマサしょうゆの歴史を伝える展示品などもあります。見学の後でしょうゆソフトクリームもご賞味あれ。

●問い合わせ／ヤマサ醤油株式会社

工場見学センター／TEL.0479-22-9809 銚子市北小川町2570
(午前8時30分～午後4時50分 年末年始を除く)
本社庶務課／TEL.0479-22-0095 銚子市新生町2-10-1
(午前8時30分～午後4時50分 土・日・祝・お盆・年末年始を除く)

フレスコ画も楽しめる工場見学!



▲幅10m・高さ2.8mの「天地人フレスコ画」。

ヒゲタしょうゆの工場見学は、映画上映やヒゲタしょうゆの理念を表す「天地人」のフレスコ画の鑑賞、さらにしょうゆ造りに関する昔からの道具類や容器、広告などが展示してあるヒゲタ史料館などが楽しめるコースとなっています。所要時間は45分から1時間程度。売店では、ヒゲタしょうゆの人気商品からしょうゆ関連の飴やスイーツなど他では手に入らない買い物もできます。大人から子供まで、食卓でお馴染みのしょうゆができるまでを学べる貴重なひとときが体験できます。



▲史料館内部

●問い合わせ／ヒゲタ醤油株式会社

(午前9時～午後4時 年末年始を除く)
銚子事務所 銚子市中央町2-8 TEL. 0479-22-0080
※土・日・祝日、お盆休みはヒゲタ銚子工場
銚子市八幡町516 TEL.0479-22-5151へ