

## ジャコモさん、はるこま屋(栃木県馬頭町)を訪問

微生物の働きでゆっくりと大豆の姿を変えていく。味噌は日本ならではの調味料。  
案内役ははるこま屋の代表、五月女清以智さん。  
ジャコモさんは初めて見る味噌蔵に、質問の連続でした。

### ■春駒味噌の味比べ

春駒味噌は4種類。どれもが大豆と米と塩だけしか使わない、無添加・天然醸造の米味噌です。天然醸造とは、熟成をすべて自然の温度でゆっくり進める、昔ながらの熟成方法のことです。

原料の大豆と米はすべて国産のもの。「春駒味噌」は低農薬原料、「玄米味噌」と「春駒純情紀行」と「あるちぎん」は生産者指定の完全無農薬です。なかでも「あるちぎん」の大豆生産者は、富良野の野菜生産者・坂東さんで、五月女さんが最も力を注いでいる味噌です。

まず、ジャコモさんはこれらの味噌を試食しました。「それぞれ香り、色、味が違う。特にあるちぎんは干し魚の香りがします。非常においしい。味噌は、原料以外の複雑な要素がからんでいるのですね。新しい食材が発見できました!」と感激の様子。「干し魚の香り」とは完全天日で結晶させている塩を使っている



春駒味噌を味比べ。まずは念入りに香りをかぐジャコモさん。

からでしょう、と五月女さん。また味噌という食材が、生き物の世界のバクテリアと自然界のミネラルとの絶妙なバランスで関わっていることを、ジャコモさんは“複雑な要素”と感じとってくれたように思います。



ジャコモさんの質問は尽きない。

### ■生きている蔵

はるこま屋の味噌蔵には、70～100年前に作られた杉桶が並んでいます。耳を近づけると、発酵中の麹が、プツプツと音を立てています。味噌ができるまでの過程をはじめ、「蔵はいつもこんなにきれいにしているのですか?」「桶はどうやって洗う?」「石を置いているのはなぜ?」「何年熟成させるのですか?」など、ジャコモさんからの質問に、五月女さんははてねいに答えていきます。「発酵が始まると“たまり”という液状の



杉桶からは発酵の音が聞こえる。

“旨さのエキス”が表面に出てきます。秋口になるとこのたまりが、桶の中の味噌全体に旨さを伝えながら沈んでいく。6ヵ月から2年かけて熟成させると味噌ができあがります。褐変し赤みを帯びた、いわばフルボディタイプですね」といった五月女さんの説明は、ジャコモさんにとって興味深いものだったようです。「これだけの手間をかけた味噌は、評価されないといけない。造り方が一目でわかるパッケージにしたらいいいし、将来的には、ワインやバルサミコ酢のようなテイस्टイングのプロがいて、きちんと味を表現してくれたらいいでしょう」。

今回、イタリア人のジャコモさんの数々の質問と食材への驚きに触れたことで、改めて日本の食文化の良さを見直すことができました。これからもらいっしゅぼーやは、各地の優れた食品をお届けし、その価値をお伝えしていきます。また、本当に豊かだと感じられる食生活について、みなさんと共に考えていきたいと思っています。

(『お話しサラダ』EASTV Vol.710 所収)

### 地元の食材でおもてなし

#### 地元の武茂川で獲ったアユの炭火焼

ジャコモ：これスローでいいですね(笑)。

五月女：内臓も取らないで焼きます。アユは藻をなめて育つのでいくらか苦いんですよ。

ジャコモ：ものすごくおいしい。皮が身を守って味が凝縮されている感じ。



五月女：炭火で焼いているから、表面をおおってアユの旨さが逃げないんですよ。

#### 手打ち蕎麦

この地域の蕎麦粉の特長が最も生かせる7割蕎麦。

ジャコモ：蕎麦のこの細さが、均等に切れているのかすばらしい。

五月女：熱湯に入れてすぐに取り出すので、均等な細さ、というのがポイントなんです。

ジャコモ：イタリアで私も蕎麦打ちをやっています。チーズとバターで食べます(笑)。



#### プロフィール

あやの  
松永文乃  
らでいっしゅぼーや(株)  
企画部 企画制作課主任  
63年生まれ。入社は  
93年、『お話しサラダ』  
やチラシ制作担当。

今好きなことは、取材先での新しい発見、中学2年の娘と遊ぶこと、沖縄の音楽や映画、版画家・名嘉睦松の絵、東洋医学、うちのぬか漬け、ロックで飲む芋焼酎。