

今、Soy sauce is hot! 醤油があつい!?



食には一家言ある方も多い昨今。日本人のソウル調味料とも言うべき醤油が何やら熱いようです。

ずいぶん前になります仕事で某大手スーパーの醤油棚の醤油を端から“きき醤油”する機会に恵まれたことがあります。あのときも目から鱗の体験をさせて頂きました。時代は様変わり、醤油がスゴイことになっています!!

北から南のご当地醤油は当たり前、今や「専用醤油」があふれております。TKG専用醤油は有名ですが（TKG…ご存知ですか？「たまご・かけ・ごはん」だそうです。）他にもたくさん、昔からある刺身醤油をはじめ、カレーにかける専用醤油、キャベツ専用醤油（キャベツ=野菜と捉えてもらいたいそうです）、焼き魚醤油、冷や奴醤油、うどん醤油（ぶっかけ用）、ラーメン醤油（ラーメンの仕上げ用）、アイスクリーム醤油まで!!ここまできると正直、普通の醤油は何に使えばいいの!?と訳が分からなくなってきます。まさに熱いこだわりです。

となると何がそんなに違うのか、本当に専用と言えるだけのものがあるのか、疑問・興味が尽きません。で、やっちゃんしました“きき醤油”!

TKG醤油5種類を一挙大調査です。

- 調査隊：5名
- エントリーTKG醤油：
 - A（堅だしがきいている）
 - B（醤油らしさを残しつつも旨味が強い）
 - C（醤油らしさを残しつつも旨味が強い、Bよりは塩味を感じる）

D（みりんが効いている、まろやかな甘味）
E（あっさり）

まずはそれぞれの味を醤油のみで比べてみます、各々見事に味が違います。まずはこの段階で独断と偏見に基づくナンバーワンを決めます。

結果は、A=1名、C=1名、D=3名、でした。

続いてそれぞれのTKGを試食。まー、どれもコレもおいしいです。こんなに味の違いを比べるチャンスはなかなか無く、調査隊一同テンション上がりまくります。

そして、全てを食べ終え、注目のナンバーワンは、…全員一致で、「B」!!

なんと言うことでしょうか、白米と卵が加わるとそれぞれの醤油の味わいが一変したのです。先ほどまでNO.1の人気を誇っていた「D」が急に色褪せ、まるで一発屋の芸人のような扱いを受けております。どれもそれなりに美味しいのですが「B」は本当に卵かけご飯を一層美味しく味わえます。だし感、まろやかさ、塩味加減、絶妙です。

恐るべしTKG醤油。はなはだ“なんちゃって調査”ではありましたがここで結論です。「各商品とも味わいは色々、そして「〇〇の専用」と言っても良い!」です。

各メーカー様の努力に脱帽の思いです。

なにはともあれ、お醤油業界の皆様、専用醤油を制するものが醤油を制するかも!?



ジーズ
Vol.46

- message
『鮮度を守る』ということ
- report
お国変われば…“醤油のお話”
- 包装食品のものさし〈No.16〉
2.包材は消費者との橋渡し
- 情報BOX
今、醤油があつい!?

message

『鮮度を守る』ということ

当たり前のことですが、食品の鮮度を保持し、その素性を伝えること、それがパッケージの大きな役割です。

素材をそのまま口にする場合、パッケージを必要としません。煮炊きする場合でも直ぐに食べる場合は同様に包む必要は殆どありません。そもそも新鮮だし、食品の素性もはっきりしている訳ですから。

従って、食品が作られる場所と消費される場所と時間に隔たりがあること。それがパッケージが求められる理由になります。

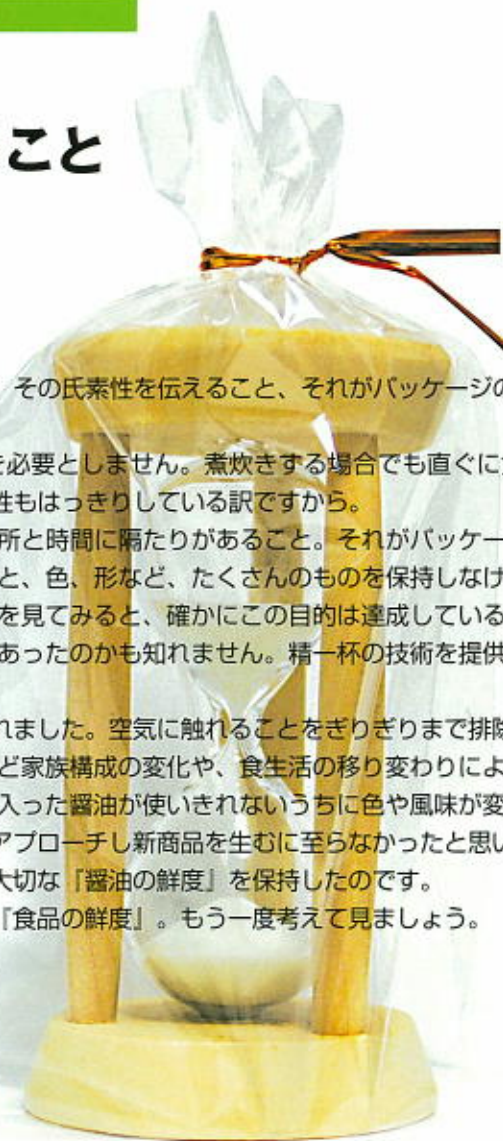
『食品の鮮度』も様々、風味はもちろんのこと、色、形など、たくさんのものを保持しなければなりません。スーパーマーケットや、コンビニエンスストアに並ぶ商品を見てみると、確かにこの目的は達成していると満足してしまいがちですが、それがまた私たちパッケージに携わる者の限界でもあったのかも知れません。精一杯の技術を提供していると錯覚し、更なる努力を怠っていたのではないかと…?

最近、スタンドパウチに入った醤油が発売されました。空気に触れることをぎりぎりまで排除したパッケージです。

大家族から核家族、そして単身家庭の増加など家族構成の変化や、食生活の移り変わりによって家庭での醤油の消費はおそらく激減しているのでしょう。ペットボトルに入った醤油が使いきれないうちに色や風味が変わってしまうことには皆気づいていたのですが、過去にパッケージ側からアプローチし新商品を生むに至らなかったと思います。

この新しいパッケージは消費者にとって一番大切な『醤油の鮮度』を保持したのです。

私たちの仕事はまだたくさんあります。『食品の鮮度』。もう一度考えて見ましょう。



お国変われば… “醤油のお話”

たかが醤油、されど醤油

世界6カ国に生産拠点をもち、100カ国を超える国々で親しまれている日本製品。これ何だかわかりますか？味噌と並んで我が国の伝統的な調味料。そう、お醤油です。あまりに日常的で、あまりに身近にあるため、そのすばらしさに気がつかないでいる。そういう方が多いのではないのでしょうか。

醤油は古くから味噌と同じようにそれぞれの土地に根付き、その土地の人々の好みに合わせた味づくりで地域の食文化を育て、「日本の味」を支えてきました。そして今や日本が世界に誇る万能調味料として、その存在は確固たるものになりつつあります。それなのに我々日本人が毎日使っているのによく知らないでは、チトさみしい。ひとくちに醤油といってもその種類や作り方、また地域特性などはじつに多様です。そこで今回は、その醤油についての知識をこいつまんでお届けしましょう。たかが醤油などというなかれ。これまたなかなか奥深いものがあるんです。

醤油の種類は5種類

日本の各地で昔から造られてきた醤油は、そのところの好みや、醸造の仕方、歴史によってさまざまな個性をもっています。その個性を活かしつつ、現在は日本農林規格（JAS）で、次の5種類に大別されます。

- ①こいくち（濃口醤油）：全国消費量の約82%を占めるもっともポピュラーな醤油。塩味のほか、深い旨味、まろやかな甘味、さわやかな酸味、味を引き締める苦味を併せ持つ。調理用、卓上用どちらにも幅広く使える万能調味料。
- ②うすくち（淡口醤油）：関西で生まれた色の淡い醤油。全生産量の約15%を占める。発酵と熟成をゆるやかにさせるため、食塩を「こいくち」より多く使っている。（因みに濃口醤油は約16%、淡口醤油は約18%）
- ③たまり（溜まり醤油）：主に中部地方（愛知県中心）で造られる醤油。とろみと濃厚な旨味、独特な香りが特徴。古くから「刺身たまり」と呼ばれるように、刺身や寿司などの卓上用に使われるほか、加熱すると鮮やかな赤みが出るため、照り焼きなどの調味用や、佃煮、せんべいなどの加工用にも使われる。原料は大豆が中心で、小麦は使っても少々しか使われない。
- ④さいしこみ（再仕込み醤油）：山口県を中心に、山陰から九州地方にかけての特産醤油。ほかの醤油は麴を食塩水で仕込むのに対し、醤油で仕込むため「さいしこみ」と呼ばれる。色、味、香りとも濃厚で、別名「甘露醤油」ともいわれる。刺身、寿司、冷奴など主に卓上でつけ・かけ用に使われる。
- ⑤しろ（白醤油）：愛知県の碧南地方で生まれ、「うすくち」よりさらに淡い琥珀色の醤油。味は淡白ながら甘味が強く、独特の香りを持つ。色の薄さと香りを活かした吸物や茶碗蒸しなどの料理のほか、せんべい、漬物などにも使われる。

醤油はこうして造られる

醤油はその種類によって製法が違います。もっとも一般的な「こいくち」は3方式で造られています。

- ①醸造方式：醤油の伝統的な製法で、約8割がこの製法。蒸した大豆と炒った小麦を等量に混合し、種麴を加えて「麴」をつくる。これを食塩水と一緒にタンクに仕込んで「諸味」をつくり、攪拌（かくはん）を重ねながら約6～8カ月寝かせる。
- ②混合醸造方式：「諸味」にアミノ酸液などを加え成熟させる。アミノ酸特有の旨味を活かした醤油で、地域によってはこの特徴が好まれる。
- ③混合方式：「本醸造醤油」「混合醸造醤油」にアミノ酸液などを混合してつくる。製造期間が短いという利点がある。

「こいくち」以外の製法は、次の通りです。
 うすくち：もともと播磨龍野で生まれたもので、関西料理の普及とともに全国的に知られるようになった。基本的には「こいくち」と同じ製法だが、製品の色を淡くするために食塩水の量をおおしたり「諸味」の温度を低くしたりする。また味をまろやかにするため米を糖化させた甘酒を使うこともある。
 たまり：大豆が主原料で、小麦は基本的に使われない。原料を蒸して「みそ玉麴」をつくり、食塩水で仕込む。底にたまった液を汲み掛けながら、ほぼ1年間発酵・熟成させる。
 さいしこみ：仕込みに食塩水を使わず、生醤油を用いる。生醤油で仕込むためこの名がついた。
 しろ：主原料は脱皮・精白した小麦。ごくわずかに使われる大豆も脱皮したものを使い、約3か月間低温で寝かせることで美しい琥珀色の醤油ができあがる。

地方に根付く「好みの味」

醤油のイメージは「こいくち」というのが我々庶民の一般的な感覚ではないでしょうか。実際、全国の醤油の出荷量も80%を超えています。

一方、関西地方を中心に広く使われている「うすくち」や、東海地方が中心の「たまり」など、昔ながらのその土地の好みに根差した醤油が好まれるところも少なくありません。

昨今の食文化の普遍性が地域特性や個性を薄めてきたとはいえ、地方での伝統的な味が生かされ、またそれに合った使われ方をしています。各地方での一般的な使われ方を見てみましょう

北日本・東日本（東京以北）：「こいくち」を多く利用。長い間に品質に対する要求が厳しくなった結果、香りが高く淡色かつ赤い色合いで、クセのない軽い風味が好まれるようになった。煮物や吸物には「うすくち」、刺身には「さいしこみ」が使われる。
東海：一般的には「こいくち」。煮物や吸物は「うすくち」。刺身や寿司は「たまり」。「しろ」の産地も抱えておりこの需要も多い。

北陸：混合方式の「こいくち」の比率が高く、九州ほどではないが甘味が強い。「こいくち」は色が薄く（関東のこいくちと関西の「うすくち」の中間）、「うすくち」も使われる。

近畿・中国・四国：刺身は「こいくち」（「たまり」も使われる）、煮物や吸物は「うすくち」。使い分けは東海とさほど変わらない。

「うすくち」の需要がとくに高い。

九州：「こいくち」が一般的だが、色や香りに濃厚な風合いが好まれる傾向があり、関東に比べ比較の色は黒い。また「こいくち」は混合醸造方式、混合方式の比率が比較的高いという特徴がある。

また、甘味や旨味を添加したどろっとした風合いの「さしみ醤油」も使われる。これは特に脂が多い刺身に合うという特徴がある。

沖縄：古くから旨味を得るためには昆布と魚や豚の出汁を利用することが多く、調味料は味噌や塩が主流で醤油は高級品扱いであった。戦後、食文化の変化に伴い一般的に使われるようになった。



醤油の事始めは紀州・湯浅の里？

そのルーツは諸説あり判然としませんが、13世紀ごろ紀州・湯浅の里から始まったようで、今の「たまり醤油」の原型だといえます。その後、製法も改良・工夫され16世紀には大阪の町人衆の日常品となっていました。一方、江戸を中心とした関東では醤油は伝わっていたものの製造にまでは至らず、醤油は「下り醤油」として珍重されていました。元禄から享保の時代（1688～1736）になると江戸の人口が飛躍的に増加し、この頃から江戸っ子の好みに合った濃い味の醤油が近辺で造られ始めます。関西から来る「下り醤油」に対して「地回り醤油」といい、現在の「こいくち」に当たるもの。原料の大豆や小麦が大量に生産できる関東平野をバックに、利根川・江戸川など水運にも恵まれていたので、今の千葉県野田や銚子はその生産の中心地になりました。時を経た現在も「こいくち」の一大生産地になっています。

醤油の国際化は江戸時代から

じつは醤油の輸出はこの頃から。鎖国の中、長崎からオランダ船や中国船で中国や東南アジア、更にはオランダ本国まで運ばれていたというウソのようなホントの話。かの利14世の宮廷料理にも使われたといいますが、これの真偽のほどは定かではありません。とまれ、海外に生産拠点をもち、100カ国を超える国々に親しまれている醤油の国際化はこの頃から始まったのです。（※出典：醤油PR協議会しょうゆ情報センターその他）

2.包材は消費者との橋渡し

(6) 法律の目

これまで、消費者が食品表示に関する関心事項について紙面の都合で割愛した内容もありましたが、キーワードを取り上げながら説明しました。

食品表示について注意すべきことは「虚偽表示」ではないでしょうか。この虚偽表示は、表示の基準から照らして虚偽ということで、知ってか知らずかかかかか虚偽発生は生産者側のコンプライアンスの問題なのですが、消費者の信頼を失うことになり、罰せられる事件に発展するので、商品を市場に送り出す時には十分注意することです。

メーカーは、商品開発時に、この商品はお客さんに何を訴求するのかという訴求ポイントや商品に関する情報を消費者に橋渡しする包材に印刷するのですが、表示内容については食品衛生法、JAS法、景品表示法などの法律の目線で厳しくチェックすることが大切です。法律は消費者の安全を守る最低の目線です。

今回は、前にも触れていますが、食品の表示に関するメディアなどでも取り上げられる代表的な法律について改めて整理しておきたいと思えます。

表1では、表示すべき事項と注意すべき事項を記載していますが、注意すべき事項欄で取り上げている事項についてどういうことかについて表2で示します。

表1、表2以外の表示に関連する法律には、計量法、健康増進法、薬事法などがあります。法律の規制は、環境の変化で多様化し変化している状況です。情報が容易に入手できる環境と世界の食品が入手できる環境で、食品の履歴が把握できるようになってきましたので、生産者が安全な食品を製造・加工し、正しい食品情報を提供すれば、消費者の信頼を得、食品に対する理解にも変化がみられるのではないのでしょうか。最近では、輸入食品で産地偽装事件が多く見られますが、これらは一部の業者が目先の利益にとらわれて行う行為です。偽装表示食品を提供する業者は消えてゆきます。食品は産地がどこであれ美味しく安全なものであれば消費者に受け入れられるものではないのでしょうか。

表1 食品表示に関連する代表的な法律

法律等の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項	注意すべき事項
食品衛生法（厚生労働省）	飲食に起因する健康危害発生の防止	容器包装に入られた加工食品	●名称、食品添加物、期限表示、保存方法、製造者氏名又は名称及び製造所所在地 ●遺伝子組み換え食品、アレルギー物質を含む旨 ●保健機能食品 ●使用上の注意	●食品添加物 ●期限表示（消費期限・賞味期限） ●アレルギー物質 ●表示禁止事項 ●任意表示事項 ●表示が免除されるもの
JAS法（農林水産省）	表示の適正化のため品質表示基準の制度	容器包装に入られた生鮮食品、加工食品	●名称、原材料名、原料原産地名、食品添加物、内容量、期限表示、保存方法、原産地名、製造者氏名又は名称及び製造所所在地 ●遺伝子組み換え食品 ●使用上の注意	●原材料名 ●原料原産地名 ●原産地名（輸入品） ●表示禁止事項 ●任意表示事項 ●表示が免除されるもの
景品表示法；不当景品類及び不当表示防止法（公正取引委員会）	不当な表示、誇大な広告表示にだまされないため	特になし	特定の表示の義務付けはないが、自主的表示についてのルールがある。（公正競争規約） ●品質、規格その他の内容について優良誤認を与えない表示 ●価格、その他の取引条件について有利誤認を与えない表示	●優良誤認 ●有利誤認

表2

法律等の名称	注意すべき事項	主な点
食品衛生法（厚生労働省）	食品添加物	●欧米で許可されているが食品衛生法で認められていない無認可添加物の取り扱い。
	期限表示（消費期限・賞味期限）	●製造年月日と期限表示（消費期限）との併記。賞味期限の取り扱い。
	アレルギー物質	●義務表示と推奨表示とも無表示。
	表示禁止事項	●食品、添加物、器具又は容器包装に関して、虚偽又は誇大な表示又は広告。 ●保健機能食品以外の食品につき、保健食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示。
	任意表示事項	●「遺伝子組み換えでない」旨の表示規制（「遺伝子組み換えでない」旨の表示を非遺伝子組み換え農産物及びこれを原材料とする加工食品を行うには、分別生産流通管理が行われていたことを確認したものでなければならない）。 ●保健機能食品の表示規制（栄養機能食品については表示を行うには、国の定める規格基準に適合していなければならない等）。
表示が免除されるもの	●食品添加物で省略可能なもの（加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化目的で使用された食品添加物）。	
JAS法（農林水産省）	原材料名	●製品に占める重量割合の多い順に記載。
	原料原産地名	●原料原産地の表示を義務付けた加工食品に注意。 ●生鮮食品には「原産地」の表示をすること。
	原産国名（輸入品）	●原産国とはその食品に実質的変更をもたらす行為を行った国を言う。
	表示禁止事項	●表示事項の内容と矛盾する用語。 ●その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示。 ●産地名を示す表示であって産地名の意味を誤認させるような表示。 ●実際のものより、著しく優良又は有利であると誤認させる用語。 ●遺伝子組み換えでない食品を示す用語の取り扱い。
	任意表示事項	●「遺伝子組み換えでない」旨の表示規制。 ●「有機」等の表示規制。
表示が免除されるもの	●生鮮食品：生産して直接販売する場合。 ●加工食品：製造者が自ら製造した場所で販売する場合。 ●加工食品品質表示基準で省略できる旨が定められている場合。	
景品表示法；不当景品類及び不当表示防止法（公正取引委員会）	●優良誤認 ●有利誤認	●対象はあらゆる表示に適用。 ●消費者に事実と異なった印象を与える場合。

注：食品表示ハンドブックより引用