

真の国際化とは自分の国を知ること。  
今や世界的な調味料となった日本の醤油。  
日本で独自の発展を遂げた調味料は、いかにして世界に広がったのか。

text by 渡辺幸裕 + photographs by 稲垣純也

江戸4大グルメと言われている寿司、天ぷら、うなぎ、そば。そのどれもに欠かせないのが醤油である。料理の脇役のように思われるが、これなくしては日本の食文化はほとんど語れないと言えるだろう。

醤油のルーツは中国の醬(じょう)で、日本独自の発展を遂げてきた。本格的な醤油の醸造が始まったのは17世紀中頃で、製法が完成するまでは、かなり塩辛い味だったという。当時は関西(上方)でのみ製造されており、上方から江戸へ向けて輸送されていた。そのため江戸では「下り醤油」と呼ばれていた。江戸幕府が成立し平和な時代が続くと、生きるための食から、「おいしいもの」を求める贅沢な食の時代になった。そこでようやく江戸の人々が求める醤油の開発が進められ、19世紀になって、今最も一般的な「濃口醤油」が江戸で完成した。これによって、下り醤油は途絶えることとなった。

醤油は大きく5種類に分けられる。濃口、

淡口、再仕込み、たまり、白である。同じ濃口でも地方はもちろんメーカーごとにも味の違いがある。今回取材したキッコーマンでも、多くの料理店からの注文に応じて塩分濃度や味の違う醤油を作っている。その数は数える気にもならないほどだという。海外で日本食がブームになっているが、ここでもまた醤油が大きな役割を担っていると言えるだろう。もともと海外で販売されている醤油は、外国に住む日本人のためのものであった。戦後、米軍兵士が日本で出会った醤油のおいしさに驚き、帰国後も求めたことや、米国のスーパーマーケットでデモンストレーション販売を行い「肉料理には醤油が合う」という宣伝をし続けたことが、世界的な醤油普及の大きなきっかけとなった。

封を切ったばかりの新しい醤油は透明感のある赤色をしているが、酸化すると黒くなつていく。冷蔵庫で保存しても、開封後は1カ月半程度で使い切りたい。酸化して味も風味も落ちた醤油を我慢して使うのでは、醤油ばかりでなく料理の味も落ちてしまふ。醤油本来の味わいととも料理を楽しみたいものである。

右から白醤油、淡口(うすくち)醤油、濃口醤油、再仕込み醤油。「利き皿」と呼ばれる専用の皿を使うと、色の違いがよく分かる。我々が普段最もよく使う濃口醤油は、本来写真のように赤いものであるが、酸化が進むと次第に黒くなっていく。

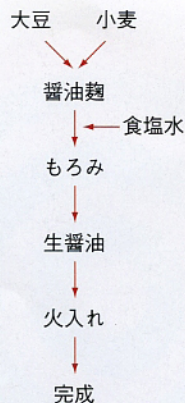


## 醤油の歴史

醤油のルーツは中国の醤(ひしお)と言われる。醤とは食物を塩漬けにして発酵させた保存食である。醤には魚醤、肉醤、草醤、穀醤があり、醤油の原型は、米、小麦、大豆を使用した穀醤だと考えられている。興国寺の開祖・覚心上人が、中国から持ち帰った径山寺味噌(醤から発展したもの)の製法を伝授している時に、そこから染み出す汁のおいしさに気づき、今で言う「たまり醤油」になったと言われている。

16世紀、関西では醤油の製造が行われていたが、関東では関西(上方)から運ばれるものを使用していた。そのため、「下り醤油」と言われていた。17世紀後半ようやく関東でも製造が始まり、江戸っ子好みの醤油が作られるようになった。そうして19世紀に完成したのが今の「濃口醤油」である。

## 醤油の製造法



左は濃口醤油の基本的な作り方。ほぼ同量の大豆と小麦に麹を混ぜて醤油麹を作る。そこへ食塩水を加えもろみに。発酵・熟成が終わると、もろみを布にくるみ、圧力をかけて醤油を搾る(生醤油)。それに火入れをし、仕上げる。

## 醤油の種類



### 淡口(うすくち)

関西で生まれた色の淡い醤油。濃口に比べて塩分が薄いわけではなく、18~19%の塩分がある。全生産量の約15%を占める。素材の持ち味を生かすため、色や香りを抑えている。



### 濃口

主に関東地方で発達してきたもの。現在最も一般的な醤油。全国の醤油消費量の約82%を占める。ほぼ同量の大豆と小麦から作られる。塩分は16~18%。調理用にも卓上用にも幅広く使える。



### たまり

主に中部地方で作られる醤油。とろみと濃厚なうまみ、独特の香りが特徴。塩分は濃口と同程度で生産量は全体の2%。加熱するときれいな赤みが出るので、照り焼きやつけ焼きなどに使われる。



### 再仕込み

山口県を中心に山陰地方、九州の一部で親しまれている。他の醤油は食塩水で仕込まれるのに対し、醤油で仕込むため再仕込みと呼ばれる。色、味、香りが濃厚で「甘露醤油」とも言われる。主に卓上用に使われる。



### 白

愛知県三河地方が主な産地で、江戸末期に開発されたもの。淡口よりさらに色が薄い。ほとんど小麦だけを使って作られている。隠し味やうどんの汁などに利用される。



Yukihiko Watanabe

ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機に日本文化超初心者会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

写真：新聞雅士

## キッコーマン



お話をいただいた人

平山忠夫さん

キッコーマン  
国際食文化  
研究センター

### ■お知らせ■

「日本かぶれ」では読者の皆様にご参加いただける様々なイベントを計画しております。伝統文化を体験するセミナーや伝統芸能を鑑賞する催しなど、日本をよりよく知るための機会としてご活用ください。詳細は当コラムと日経ビジネスアソシエオンライン(<http://nba.nikkeibp.co.jp/>)を通じて順次お知らせいたします。ご期待ください。