



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2020. 10月1週号

提出日	9/ 火	水	木	金
	22	23	24	25
配達日	9/ 火	水	10/ 木	金
	29	30	1	2
翌々週分配達日	10/ 火	水	木	金
	6	7	8	9

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

醤油 SOY SAUCE

今では珍しく貴重な うすくち仕込醤油

風味豊かで、マイルドな味

片上醤油 / (株)金沢大地

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



片上醤油の片上裕之代表

木桶仕込み、有機醤油

奈良県御所市、葛城山麓にある片上醤油、片上 裕之代表は、オルターの大豆や小麦の生産者、石川県の(株)金沢大地(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.22参照)から製造を委託され、金沢大地の農業部門、金沢農業の有機大豆および有機小麦を原料に、木桶仕込みのこだわりうすくち醤油を作っています。

市販のうすくち醤油は、濃口醤油を塩水で薄めたようなまぜものも多いですが、片上醤油は仕込み段階から本来のうすくち仕込みを行い、マイルドでおいしいうすくち醤油を作っています。

醤油の色をうすくち上げる技術

片上醤油のうすくち仕込みは、大豆を炊くところから始まります。白みそ作りと同様な技術を使います。大豆表面の皮の着色成分を取り除きます。大豆は煮て、煮汁を抜いてから蒸し釜を使って蒸します。

小麦は金沢大地のもうひとつの委託先、足立醸造(オルターカタログ2019年2月4週号参照)で浅めの焙煎をし、粗挽きしたのを使います。片上醤油で、上記の蒸し大豆と焙煎粗挽きした小麦を蒸したものを合わせたものに種麴を植え付け、カビ付けします。種麴も色がつきにくいうすくち醤油に適したうすくち用麴菌を選びます。

種麴の育て方にもコツがあります。温度が30℃を超えると色が濃くなってアウトとなります。濃口醤油なら30℃を超えても製品となりますが、うすくち醤油の麴づくりはたいへん微妙で、ここの温度管理が一番の苦勞をします。25℃以下なら麴菌の活性が失われ失敗となります。

この工程は大型機械だと温度ムラも大きいので、理想的なうすくち醤油を作ることは困難といえます。

片上醤油では小さめのムロ3台で温度ムラをなくす工夫をしています。手間も心配も濃口醤油の3倍かかります。

麴づくりは足かけ3日、30℃を超えないよう42~43時間かけて麴を育てます。

仕込みは初春3月くらいに行います。それから6ヶ月~9ヶ月で、製品に仕上がります。通常長期間になると色が濃くなってしまいますが、ここまでの細心の醸造で着色の速度が遅く、1年程度の長期になっても色が淡く保たれています。

こういったうすくち仕込みを行っているのはほかに国内でもオルターのもうひとつのうすくち醤油を作っているかめびしくらいで、全く珍しく、貴重な存在と言えるでしょう。

風味よくマイルド

片上醤油のうすくち醤油は素材の味を引きだす。醤油らしい香りは控えめですが、バナナやリンゴのようなエステル香(果実香)が多くあります、たいへんマイルドでありながら複雑で奥行きのある味わいです。木桶を使った天然醸造の醤油は菌を世話する人の人柄、生活が反映するとのこと。このような人間くさい発酵こそ木桶の魅力です。

木桶・蔵付き酵母のハーモニー

片上醤油では昔からある木桶を大切にしています。現在使っている木桶は大正時代に作られたものです。今後新しい木桶が必要になる時に備え、国内唯一といえる大型木桶の製造メーカー、堺の「藤井製桶所」の上芝 雄史さんに弟子入りをした小豆島のヤマロク醤油さんの木桶職人復活プロジェクトに参加しています。

醤油作りには木桶や醤油蔵に住みつく、蔵付きの菌が大切です。大手メーカーのように大型タンクに単一の菌を植菌するようなやり方では、奥行きのある、複雑で風味豊かな味わい深い醤油を作るのは無理です。

蔵にいる乳酸菌や酵母菌は多様です。かつて分析した片上醤油の菌は乳酸菌が



片上醤油の「有機醤油うすくち」

●原料

- 有機大豆 金沢農業
- 有機小麦 金沢農業
- 食塩 ナイカイ塩業(国産海水塩)
- ※イオン交換塩のためオルター仕様ではありません。
- 種麴 (株) 靴屋三左衛門
- うすくち醤油用菌
- 水 水道水

●製造工程

- 有機大豆
- ① 浸水(14時間程度)
- ② 常圧煮沸後、煮汁を抜き、蒸煮

有機小麦 足立醤油において

- ① 浅めの焙煎
- ② 粗めの割砕

上記の有機大豆、小麦を合わせて

- ③ うすくち専用種麴で製麹
- ④ 仕込み
- ⑤ 発酵最盛期は毎日のように攪拌
- ⑥ 压榨
- ⑦ 静置清澄
- ⑧ 火入
- ⑨ オリ引き
- ⑩ 充填