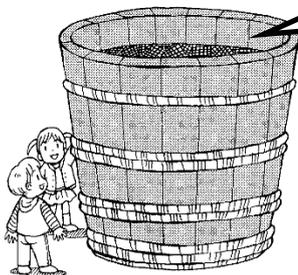


佐渡イチオシ食材



こんげつ 今月は **しょうゆ** を紹介します!



さしみにつけたり、青菜のおひたしや肉じゃがの味つけなど、和食に欠かせない万能調味料の「しょうゆ」。今回は「相川醤油」の伊藤謙市さんにお話を伺いました。相川醤油は90年の歴史があり、現在は1年間に一升びんとして、しょうゆを1万本生産しています。

しょうゆのつくり方

しょうゆの基本的な原料は、大豆・小麦・こうじ菌・塩・水です。では、しょうゆはどのようにつくられるのでしょうか？

① 大豆と小麦にこうじ菌を加え【しょうゆこうじ】をつくり、ここに食塩水を入れ、タンクなどに仕込んで【もろみ】をつくり、発酵させます。

② 【もろみ】に【アミノ酸液】を加え、熟成させます。

③ ②のしょうゆをしぼり【生揚しょうゆ】をつくり、

※最近では、【生揚しょうゆ】をびん詰めする所が増えました。

佐渡では相川醤油だけが【生揚しょうゆ】を一からつくっています。

④ 【生揚しょうゆ】を加熱します。これを【火入れ】と言います。加熱し、殺菌したしょうゆをびんなどの容器に入れて、ラベルを貼り、できあがります。



仕込んだもろみは
約1年間発酵させます。



しょうゆづくりで苦勞すること

「1.こうじ、2.もろみ、3.火入れ」と言われますが、特に、よいこうじづくりに気をつけています。しょうゆこうじの品温管理が大変で、33℃を保つように調整しています。



伊藤 謙市さん

調味料を使用する時に！

調味料のベースはしょうゆです。既製品に頼らず、しょうゆをいろいろ活用して、家庭の味をつくってください。

食は心を満たし、活力を生みます。
よくかんで、味わって食べて、
健康に気をつけて、勉強に励んでください。