

島短食しポ隊 in 大田



島短食しポ隊、大田編は木村が担当します！

大田市のお隣の川本町では、近年注目されている「えごま」の栽培が盛んな地域です。

最近はいごまの加工品も多く製造、販売されており、大田市の原醤油さんでも、「エゴマと米のしょうゆ」という商品を作られています。

そこで今回は、古くから続く醤油屋に新しいものを取り入れる原醤油さんの魅力や、商品の紹介を記事にまとめました！

○原醤油さんについて

原醤油さんは、島根県大田市にある古くから続く醤油屋さんです。現在は四代目の原信行さんが代表を務めておられ、普段は、奥さんと娘さん、従業員の方と一緒に4人でお仕事をされています。

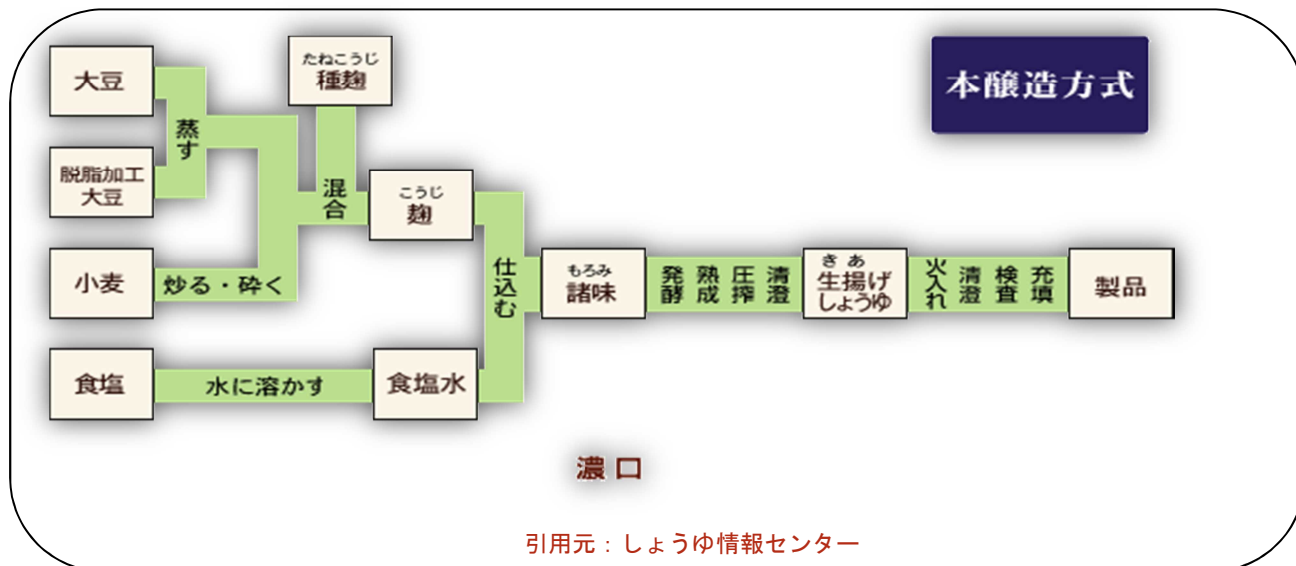
原醤油さんのお醤油は、伝統的な製法である**天然醸造**で、より多くの手間と約1年半以上という月日をかけて造られます。この天然醸造醤油をベースに、市内の旅館や家庭用に至るまで、料理の素材や好みに応じて数種類の醤油を製造しておられます。



代表の原信行さん

○しょうゆができるまで

醤油は、私たち日本人にとって、なくてはならない調味料です。主原料は大豆、小麦、塩の3種類。じっくり時間をかけて発酵・熟成させ、醤油が誕生します。



原醤油さんでは、主に脱脂加工大豆を使用しておられます。

脱脂加工大豆は普通の大豆に比べて濃厚で、普通の大豆や丸大豆よりアミノ酸が多く含まれているそうです。

塩は岩塩を用いる、小麦は国産（斐川）のものを用いるなど、素材にさまざまなこだわりをもっておられました。



熟成期間別のもろみや麹など、沢山のサンプルを拝見、試食させていただきました！

熟成期間が長くなるにつれ色も濃くなり、味も醤油の味に近くなっていき、大豆、小麦、塩という形から、きちんと段階を経て醤油へと近づいていく様子が目に見えてとれて、新鮮でした！

上の図の通り、「仕込み」では食塩水に麹をつけるのですが、完成した醤油に麹をつける「再仕込み」という状態のものを試食させていただきました。

仕込みに比べるととても濃厚で、再仕込み製法で作る醤油は原料と時間のかかる贅沢な醤油なのだそうです。

○工場見学

工場の中には沢山の大きな機械がありました。

その中でも一番印象的だった**麴風呂**というものを紹介します！



入って
みると...



これは**麴風呂**といい、麴を作る装置です。
上に網が張ってあります。麴菌は繁殖すると熱を出すそうなのですが、熱を抑えるために冷たい空気を下から送り込んで、決められた温度に制御しているそうです。常時送風機を回さないと、すぐに温度が上がってしまうのだとか...！



麴風呂の下にはパイプが通っており、
ここから冷風が流れるようになっています！！

○えごまと米のしょうゆ

原醤油さんでは、濃口、薄口だけでなく、さまざまな種類の醤油を作っておられます。その中でも今注目すべき新商品「えごまと米のしょうゆ」について紹介します！

～えごまって？～

ここで、少しだけえごまの紹介をします！「エゴマ（荳胡麻）」とはシソ科の植物でα-リノレン酸（必須脂肪酸）が豊富に含まれています。α-リノレン酸は人が体内で作ることができないため、食事から摂取していかなければならない必須脂肪酸の一つです。大田市のお隣、川本町でも、近年えごまの栽培が盛んに行われています。



えごまと米を主原料として使用した、このお醤油は、大豆と小麦不使用で、大豆・小麦アレルギーを持っている方でも安心して食べられるやさしい味わいのお醤油です！

色は少し薄めですが、きつい匂いもなく、普通のお醤油と同じように使うことができます！

（普通の醤油の塩分濃度約 16%に対して

塩分約 14%）

えごまの栽培が盛んな地域ならではのこのお醤油！
思いつきで醤油味のふりかけに、えごまを入れたことが
きっかけで生まれた商品なんだとか！実際、えごま入りの
醤油風味ふりかけも商品化し、販売されています。



「ごまふりかけ 醤油風味」えごま入り！
醤油風味のごまと炒りごま、鰹節のバランスが絶妙です



酸化を防ぐために、2重構造ボトルになっています！最後までおいしく保つ工夫のひとつなのだそうです。

（奥さんが手作業でひとつひとつラベル貼りをしておられました！）

○最後に

醤油は私たちに欠かせない、和食の基本的な調味料ですが、塩分の摂りすぎには気をつけたいところです。原醤油さんのお醤油は醤油独特の香りや旨みを大切にしつつ、塩分控えめに作られています。

今回お話してくださった原信行さんは、沢山の趣味をお持ちのとてもアクティブな方で、沢山ある機械もすべて自分でメンテナンスする！とお話されていました。そんな気さくな原さんと、仲良しな奥さん、ホームページ関連を担当されている娘さん。とても温かい家族3人で、協力しながら営んでおられ、素敵なお醤油屋さんだなと思いました。



娘さん作成のホームページ → <http://www.hara-soy.com/index.html>

さまざまな種類の醤油やその加工品が紹介されています！

参考文献

- ・原醤油有限会社 <http://www.hara-soy.com/index.html>
- ・しょうゆ情報センター <https://www.soyasauce.or.jp/>