

恵那の醤油で作ってみよう!



ココ! POINT

タレをつけたあとは焦げやすいので注意しましょう。

炭火で焼けばおいしさ倍増間違いなし

芋ごねもち

恵那の郷土食。焦げたしょうゆが香ばしい!

材料(15個分)

- | 【調味料】 | 【具材】 |
|--------------------|----------|
| しょうゆ…100ml | 米…2.5合 |
| みりん…25ml | 里いも…250g |
| ごま…75g | 塩…小さじ1/2 |
| 砂糖…90g | |
| すりおろししょうが…大さじ1と1/2 | |

クッキング START!

- 1 米は洗って30分水につけておく。里いもの皮をむき、一口大に切って塩でもみ、水にさらしてぬめりを取る。
- 2 米と里いものに塩小さじ1/2を加え、炊飯器や鍋で炊いて15分蒸らす。(水の量はご飯を炊くときと同じで)
- 3 2をすりこぎ等で半分ほどつぶし、食べやすい大きさに握る。焼き網やフライパンなどで強火で焦げ目がつくまで焼く。
- 4 仕上げに【調味料】を混ぜ合わせたタレをつけ、もう一度焼く。



伝える! 恵那の食文化

The food culture books in Ena city Vol 10



「醤油」の話 食欲そそる香りと味わい

恵那市でも醤油づくりがされています

作ろう!
教える!
知ってる?
発酵がつくる味わい
醤油がおいしい理由
醤油の作り方
代表的な醤油の種類
芋ごねもち



氏名

【取材/協力】マルコ醸造株式会社

発行 恵那市 農政課

〒509-7292 岐阜県恵那市長島町正家一丁目1番地1 ☎0573-26-2111(内線:374)



もっと知ろう恵那の食



恵那食農ポータルサイト たべとる TABETORU



岐阜県恵那市

発酵の力で生まれる味わいと香り「醤油」

私たちの毎日の食卓に欠かせない「醤油」。食欲をそそる香りと、素材の味を引き立てる味わいが魅力の万能調味料です。恵那ではかつて、味噌と同じく醤油も家庭や地域で作られていました。現在も市内で生産が行われており、地域の伝統を生かした醤油も作られています。



「発酵」がつくる味わい
醤油がおいしい理由「五味」

大豆の旨みを凝縮した醤油には、味を構成する甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の「五味(ごみ)」すべてが含まれています。

味の構成する
五味



酸味
乳酸菌がブドウ糖を分解することにより生まれる有機酸

甘味
小麦のデンプンが麹菌によってブドウ糖に変化

苦味
アミノ酸やポリフェノールなどの成分によるもの

塩味
材料に塩分が含まれることにより料理の味を整える

うま味
大豆が麹菌によって分解されて生成するアミノ酸

醤油の味わいの多くは発酵によってつくられます



醤油づくり3つの製法 JAS規格によって分類されています

本醸造方式
伝統的な醤油製造法で、アミノ酸液は原材料として使用しない。現在日本の約8割がこの方式。

混合醸造方式
大豆のたんぱく質を塩酸分解してつくったアミノ酸液を加え、短時間で熟成させたもの。

混合方式
本醸造醤油または混合醸造醤油にアミノ酸液を加えてつくる。発酵・熟成は行わない。

醤油の作り方「本醸造方式」

本醸造の醤油は、大豆・小麦・塩・麹菌によって作られます。自宅でも醤油麹を使って手作りすることができます。



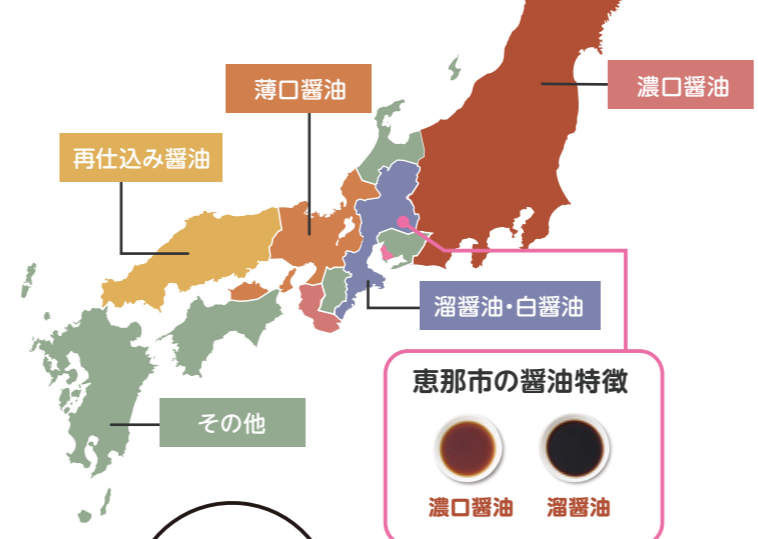
※製麹/麹をつくること



樽の中で味が整えられる醤油種



全国主な醤油分布



恵那市の醤油特徴
濃口醤油 溜醤油

恵那では濃口と溜醤油がよく使われているよ



代表的な醤油の種類
醤油は、日本農林規格(JAS)法で、原料や製造方法などにより5種類に分類されます。



白醤油

淡口醤油よりもさらに色が薄く、淡白な味の醤油。強い甘みと独特の香りがあり、だしとの相性が良い。主に愛知県で作られています。



淡口醤油

京阪神を中心に、関西地方で作られている醤油。濃口醤油よりも色が淡く、食材の色や風味を生かした料理に使われます。



濃口醤油

関東を中心に全国でも最も使われている醤油。国内消費量全体の約8割を占め、料理や、刺身などのつけ醤油など、幅広く使われます。



再仕込み醤油

中国地方で作られる。仕込みに食塩水の代わりに生揚げ醤油(火入れ前の生の醤油)を使うため、色は黒っぽくともみがある。岐阜県など東海三県で作られています。



溜醤油

濃厚でうま味が強く、醤油の原型といわれる。じっくりと熟成させるため、色は黒っぽくともみがある。岐阜県など東海三県で作られています。

知ってる？歴史

日本の醤油のルーツと進化

醤油のルーツと日本への伝来
醤油のルーツは、古代中国の「醬(ジャン)」にあるとされています。当時の調味料は、魚や野菜を塩漬にした後に、発酵させたものでした。しかし、大宝律令によると、宮内省の大膳職に属する「醬院(ひしおつかさ)」で大豆を原料とする醬が造られていたという記録が残っています。

醤油の発展と製造技術の進化
江戸時代には、醤油蔵と呼ばれる建物が建てられるようになりました。現在の醤油の形態が確立したのは、明治時代以降のことで、本格的な製造工程の確立と、製法の標準化が進みました。現在では、減塩の醤油や、無添加の醤油など、新しいタイプの醤油も登場しています。



創業明治31年マルコ醸造