



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一三三号）

夏至 六月二一日



伊勢醤油

おかげ横丁の北入口にお目見えした伊勢醤油本舗。去年九月に開店した、おかげ横丁では一番新しいお店です。

「内宮前で商売させてもらい、土日曜だけでなく、平日でもお客さんがこれほど来られるとは。毎年、神宮には伊勢醤油を奉納しているのですが、改めて神宮はすごいと思いました」と話すのは開店の準備から関わった同店の広報担当の安本英之さんです。

シンプルな店内には、さまざまな用途の醤油がずらりと並びます。中でも看板商品は、伊勢醤油。伊勢の調味料といえば豆味噌を作るときに滲み出た液体の「たまり」に代表されますが、「たまり」だけでなく、全国からの参拝者をもてなした地の醤油を作りたいと二〇年ほど前にチームを作り、伊勢でどういう調味料を使っていたのか、文献にあたったり、郷土史家に聞いたりして探し求めました。そうして出来たのが、伊勢醤油です。

醤油の原料となるのは、小麦と大豆。香りは小麦から、旨みは大豆から出るといいます。伊勢醤油は、三重県産にこだわり、小麦は香りが強く出るニシノカオリ、大豆は旨みが強いフクノユタカという種類を使用。伊勢の醤油は、「たまり」のように大豆成分が強いいため、旨みは深いものの、香りがあまり出ません。そこで、製法上で小麦に独自の工夫をした「吟香仕込み」を生み出し、コクと旨み、さらに香りも良い濃口醤油が出来たのです。お刺身だけでなく、煮物や焼き魚にもよく合います。

昔から伊勢では、海の幸、山の幸で参拝者をもてなしてきました。そこには伊勢ならではのご当地調味料が一役も二役も買っていたに違いありません。

文 千種清美

