



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

第一三四号

小暑 しゅうしょ

七月七日



焼き伊勢うどん

蒸し暑いときに食欲をそそのめるものといえば、香ばしい匂い。醤油の立ち昇る香りに近頃、行列ができるのが、醤油蔵の直売店、伊勢醤油本舗の焼き伊勢うどんです。

伊勢うどんといえば、太くて柔らかい麺に、出汁と「たまり」を混ぜたタレをからませて食べますが、伊勢醤油本舗では、醤油のさまざまな使い方を知ってほしいと、焼きうどんにしました。

焼き伊勢うどんは鉄板にまず、うどんではなく、タレを焼きます。伊勢醤油と出汁を混ぜたオリジナルで、しばらくすると醤油の香ばしい匂いが立ち昇ってきました。お店によると、このタレの焼き加減が難しいそうで、焼き過ぎると焦げ、焼きが甘いと香りが立たないといいます。そして、香ばしく焼いたタレに茹でた伊勢うどんの麺を手早くからませ、あとはネギと紅生姜を散らすだけ。伊勢うどん同様、焼き伊勢うどんも手軽に作れます。

出来たてをいただく、醤油の香ばしさが鼻腔をくすぐります。これにブラック・ペッパーを少しかけると、味のアクセントになります。食欲が落ちる夏に、ピッタリの新しい伊勢うどんの食べ方です。

伊勢醤油本舗の直売店には、新たに開発したステーキ用、すき焼き用、卵かけ用、焼きそば用のほかに、ポン酢醤油やだし醤油、オリジナルのだしパックなど、一度は試してみたい調味料が並びます。醤油など調味料を変えることによって、料理の味もまた変わりそうです。

店内には、黒い漆喰のかまどもあります。冬には何かかまどを使った料理を考案したいといいます。調味料からの伊勢の味へのアプローチ。醤油蔵の新しい試みは続きます。

文 千種清美

