

# 院外茶話

vol.67 平成 22 年 12 月 1 日

寿司が世界にはばたいた  
わさびも世界にはばたいた  
でも醤油がはばたいたのは  
そのずっと昔のこと

## 醤油について 考える



市販の醤油！自家製の小皿！

野田と言えば醤油。江戸の昔から家庭で行われていた醤油作りは、次第に規模が大きくなって、野田醤油ができた。これが後のキッコーマンになる。

醤油は日本の食卓にあまねく広がって、これがないと生きていけない。酒と醤油とどちらか捨てろといわれたら、私は命を捨てるかもしれない。もっとも今は病気の療養中で、突然守りの姿勢に入った私は、わが身可愛く、酒も醤油も命も惜しい。

「世を捨てて山に入るとも味噌醤油  
酒のかよひ路なくてかなはじ」

歌ったのは大田蜀山人。この人はなかなかの生臭坊主だったようで、味噌醤油の他に酒の確保はこうして白状しているが、本当は山の庵には水飴もあって、ちょっといい女もいたのじゃなからうか。

醤油のルーツはアジアの魚醤にある。ベトナムのニョクナム、タイのトラシなど、どれも強

烈な臭いで箸をのばすには勇気がいる。

しかし、発酵食品とは始めに嫌われる分、慣れれば余計に美味しく感じるもので、「味をしめたらやめられない」

アジアの魚醤は、西はインドからヨーロッパへ、東は中国を經由して日本に入る。

中国では行くところ、その土地の素材を使った醤油ができる。いろいろな味の醤油がたくさんできれば、食材や調理の方法に応じて、細かな使い分けが行われた。

その醤油について、美食家の孔子様がこんなことを言っている。子曰く。

その醬を得ざれば食らわず  
ときにあらざれば食わず  
割くただしからざれば食わず

突然ですが、あまりにわがままな言い分だと思いませんか？あれを食べるときには、このお醤油じゃなきゃ嫌だとか、お腹が空いていないから食べないとか、刺身がきちんと切れていなくて嫌だとか。

学問を説くときばかり、偉そうにと思っていたけれど、まあそんなものかな。



私は関東の育ちなので、刺身には濃い口醤油。  
たまりはどうもいけません。

大阪の板前は言う。

「東京の醤油で刺身がいただけまっか？」

東京のシェフは言う。

「嫌ですねー、あのたまりって言うのは」

人は刺身やおひたしの味を、醤油とセットで覚えるから、育ちによって違った好みが生まれてくる。

もし、本当に刺身に合う醤油を見つけるのなら、醤油ソムリエなんていう資格を作ってみたらどうか。マグロやヒラメ。他にも魚によって、黄金の組み合わせが見つかるかもしれない。

こうして孔子様にとやかく言われながらも、醤油は日本に上陸した。はじめは魚醤そのまま、今でも日本各地に独特の醤油が残る。秋田のしょつつる、石川のいしるや、香川のいかなご醤油など。

こういう地域特有の漁醤は個性が強く、よそ者はなかなか馴染めない。実際、秋田の人はしょつつるが旨いというけれど、私はあまり好まない。どうして好まないかという、私が秋田の出身ではないから。

しかしこんな癖の強い醤油も、最近では万人向けにマイルドな味が工夫をされて、これがなかなかいい。友人に金沢の「じわもんだし」というのをもらって、これでタラチリの味付けをしたところ、絶品だった。

「じわもん」とは金沢の方言で、地元の素材、料理のこと。「じわもん」と、あとは奥能登の天然塩と大野の醤油が使っている。



醤油が炭火に落ちると、淡い煙とともに漂う香ばしさ。

こうして魚醤は今でも各地に伝わるが、何と言っても日本の醤油をメジャーにしたのは、大豆と小麦を材料にした、まろやかな風味である。これが海外に広まって1970年代にはアメリカのスーパーに醤油が並び、Canon、SonyとともにKikkomanの名が躍った。

万能調味料と呼ばれ、その名の通りあらゆる

料理に使われる。寿司、刺身はもちろん、煮物に焼き物、玉子焼き。すき焼き、おひたし、猫まんま。卵かけご飯。洋風などところでは、ハンバーグやステーキにも好まれる。

「つける」、「かける」は醤油そのままの味だけれど、これを焦がすと香ばしさが加わって、一段と風味が増す。サザエの壺焼、餅のつけ焼き。ホタテのバター焼き。オー唾が出る。

醤油をベースとした新しい味も次々と工夫をされて、アメリカではテリヤキソースができた。テリヤキソース発祥の地は、日本ではなくアメリカである！

ちなみに日本でできたのは、バーベキューソースであった。

ある日オーストラリアの友人に、ぜひシドニーに遊びにくるように勧められた。ここ数年、料理がとても美味しくなったからだという。なぜ急に料理が美味しくなったのか。それは醤油を使うようになったから。

シカゴにある高級フランス料理店のテーブルには塩、胡椒とともに醤油があると聞いた。もはや本物の味などと言って、過去の習慣にこだわっている場合ではない。もう、マヨネーズ入りの海苔巻ができて、チーズ入りのラーメンができて驚かない。自分で食べたいとは思わないけれど。

日本の文化を乗り越えて、世界中に広まった醤油は日本人の誇りである。マッカーサーが米と魚と味噌の食生活を、パンとバターとハムに変えようとした時、これを阻んだのが何をかくそう、醤油の文化であった！あつたと思う。

さあ、今夜は揚げたてのてんぷらに生醤油つけて、辛口の酒をキュッと試してみよう。



割したのなかった時代、酒と醤油と砂糖の味付けでした。