

しょうゆの語

銚子醸造研究所 菅谷浩三

しょうゆの起源

日本古来の調味料であるしょうゆはその色、味、香りに秘められた独特の風味によって、万能調味料としてあらゆる用途に使われている。日本料理はもとより、西洋料理、中華料理に、そして使いかたも、そのままつけじょうゆとして、また煮ものに、焼きものに、炒めものに、たれに、そして、そば・うどんのつゆに等々。このように不思議な調味料は世界にもまったく類がないといえる。これは、しょうゆがあらゆる用途に対応出来る複雑で微妙な風味をもっているからに他ならない。日本人が永い間育てて来たこのしょうゆという調味料の起源と歴史を簡単にたどってみよう。

「醤油」という言葉がはじめて使われたのは、室町時代であるとされている。それ以前は「塩」の時代であり、「醬」の時代であったと考えられる。古代人が自然の動植物を食糧にしていた頃は、獣肉や魚貝類から人体に必要な塩分を摂っていたが、やがて農耕を営み、菜食が多くなると食物の中の塩分が少ないため、別に塩分を補給する必要が出て来た。人間の生理的欲求は塩を作る知恵を生み、調味料としても塩を使うようになった。更にその塩を食物の貯蔵に使うことを考え出した結果、偶然にも魚肉などのたん白質や脂肪が発酵作用によって醸し出す風味を発見したと考えられる。まさに、「自然の色、天然の風味」の調味料である。

これがしょうゆの前身ともいえる「魚醬」である。その後、奈良時代になると、大陸から仏教の伝来と共に、「醬」とか「未醬」と称するいわゆる「穀醬」の類が輸入され、肉食を禁ずる仏教の影響で、今までの魚醬から、大豆などの穀類を多く使用して作る、菜食にもよく調和する穀醬が中心になって来た。更に、室町時代になると、茶の湯や懐石料理などの流行にともない製法も若干洗練され、今で云う「たまりしょうゆ」の原型が出来上ったとされている。この頃になると、ようやく下総野田、紀州湯浅、播州竜野など

でしょうゆの醸造が盛んになって来るのである。

銚子におけるしょうゆの醸造は、元和二年（一六一六年）に土地の人、田中玄蕃が摂州（現在の兵庫県）西宮の真宣九郎右衛門という人のすすめによって始めたのが起源とされている。当時のしょうゆは、前述のような「たまりしょうゆ」のようなものであったが、その後、嗜好の変化に合わせ技術に改良を加え現在のようにな「こいくちしょうゆ」の原型が出来上った。更に、徳川時代になると、江戸という大消費地が誕生し、その繁栄と共に生産量も増大し、関西からの「下りしょうゆ」にかわって関東しょうゆとしての確固たる基盤を築き上げた。

この背景には、まず、銚子は沖合で暖流と寒流が交差しているため、気候は温暖多湿で年間気温の高低差も少なく、しょうゆを醸造するためのこうじ菌や微生物の生育には願ってもない最適条件であったこと。次に、利根川という水運を利用して消費地江戸への出荷、また帰り船で利根川沿岸の関東平野で生産された大豆、小麦などの原料を輸送出来たこと。更に、地元銚子をはじめ近隣の数多くのしょうゆ醸造業者との間で互に切磋琢磨し合ったことなどがあげられる。

しょうゆの製造方法と種類

現在のJAS（日本農林規格）で定

められているしょうゆの製造方法は、

(一)本醸造方式

(二)新式醸造方式

(三)アミノ酸液混合方式

の三方式である。またしょうゆの旨味成分を総窒素の含有比率（しょうゆ一〇〇ミリリットル中に含まれるグラム数）であらわし、こいくちしょうゆについて云えば、一・二%以上が標準品、一・三五%以上が上級品、さらに、一・五%以上は特級品とランクづけられている。そしてこれ等は、パッケージに規定された方法（一括表示）で表示するよう義務づけられている。

「本醸造」は、最もオーソドックスな製造法で、原料（大豆・小麦）をこうじ菌や酵母など微生物の力だけによって分解し、時間をかけて発酵、熟成させて醸造するもので、しょうゆの生命である色、味、香り、のバランスのとれた最も良い品質のしょうゆを造り出すことが出来る。

「本醸造」と一口に云っても、含有たん白質の多い大豆、澱粉質の多い小麦など厳選した良い原料を使用すること、これらの原料をこうじ菌の生育に最も適した状態に処理する技術、こうじを作る技術、諸味を発酵熟成させる技術、更に、最も大切なこうじ菌の良し悪しが出来上がるしょうゆの品質に大きな影響を与えるのである。

「新式醸造」は、原料を塩酸などで分解し、発酵させたものに、本醸造方式

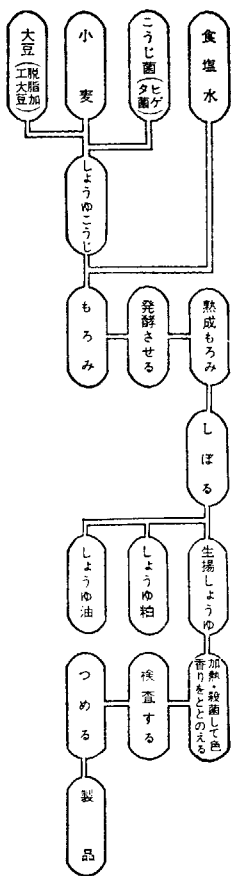
で造った諸味を混ぜ合わせて熟成させたもので「本醸造」に比べ短期間で製品になるが、品質的に本醸造のものには及ばない。

「アミノ酸液混合」は、原料を塩酸などで分解したアミノ酸液に、食塩や糖類を混ぜたもので、簡単に出来るがアミノ酸臭が強く風味は劣る。

またJASで定められているしょうゆの種類は、

- (一)濃口しょうゆ
- (二)淡口しょうゆ
- (三)溜しょうゆ
- (四)再仕込しょうゆ

の四種類であり、それぞれに特級、上級、標準のランクが設けられている。現在生産されているしょうゆの約90%は、「こいくちしょうゆ」で、塩分は約一八%、大豆と小麦を、ほぼ同量使って造るコクのある味と、独特の芳香が特徴である。「うすくちしょうゆ」は、原料の処理方法、諸味の管理方法に工夫をし、出来る製品の色をうすく仕上げ、料理の素材の色を生かして使う場合に役立つ。塩分は約二〇%で、香り、旨みは、こいくちよりやや少ない。「たまりしょうゆ」は、中



部地方でわずかに生産されているもので、原料の大部分は大豆で、みそを造るような方法で作られ、旨みはあるが、色が黒く、香りもしょうゆらしい芳香はなく、かなり生揚性の強いもので、さしみのつけじょうゆなどに使われている。

「さいしこみしょうゆ」は、食塩水のかわりに生揚しょうゆを使って仕込むもので、香り、味ともに濃厚ではあるが、一般にはほとんど使われていない。

しょうゆの品質

良いしょうゆとは、色、味、香りの三拍子揃ったものでなければならぬ。

透明で光沢のある赤褐色。食欲をそそる醸造しょうゆ特有の芳香。から味、あま味、酸味等の複雑な旨み成分の調和のとれた味。これが良いしょうゆの条件であるが、微生物の醸し出す微妙な風味は、単に含有成分の分析数値だけではその良し悪しを判定出来ない面もある。良いしょうゆを選ぶには、やはり、永い間の伝統と信用あるメーカーの本醸造のしょうゆを選んでいただくと同時に、ユーザーの方も

「本もの」を選ぶ鋭敏な官能を養っていただくことが必要である。またしょうゆは醸造物であるため、長く置くとも色が黒ずんで、味も香りも落ちてくる性質がある。これは褐変現象と呼ばれるもので、空気に触れたり、熱を加えたり、日光にさらしたりすると一層早く進むので、よりよい品質のまままでご使用いただくためには、

- (一)使用量に合わせて購入する。
- (二)日光の当たるところ、温度の高いところには置かない。
- (三)開栓後は、空気に触れぬよう、しっかりと栓をして出来るだけ冷暗所に保存する。

新しいニーズへの対応

日本古来の調味料であるしょうゆとこれまた日本の伝統ある庶民の味の代表であるそば・うどんとの関係は、数百年に亘って続いている。我々は、しょうゆメーカーとして、そば・うどんの味のきめ手となる「つゆ」の原料である良いしょうゆを、そば・うどん業界の発展と共に生産し、供給し続けて来たことに大きな誇りと喜びを感じている。

そして、調味料としてのしょうゆの品質の向上は、単に我々の努力ばかりでなく、味にきびしいプロの方々や数年の間に育てあげて下さった賜ものであると心から感謝している。

現在のそば・うどん業界の置かれている立場は、非常に複雑であると思

変りゆく社会経済情勢の中での外食産業としての位置づけ、洋風スナック食品、ファーストフード等との関連、上昇する諸コストへの対応等々。

これは、われわれしょうゆメーカーにとっても、当てはまる重要な課題でもある。

考えてみれば、数百年に亘って日本人の親しんで来た、そば・うどんは、まさに日本古来のスナック食品であり、ファーストフードでもあったわけである。

それが、ややもすると古き伝統が高級化し、さらに高価なものになりすぎたきらいはないだろうか。もう一度ここで、日本古来の、大衆の中から生れたそば・うどんの原点に立ち戻って、これからの新しい消費者ニーズに合った商品を、より美味しく、適正な価格で提供することが出来れば、業界の前途は明るいものとなることを確信している。

我々も、調味料メーカーとしての立場から市場の新しいニーズに合った、より価値ある商品を、これからも造り出すよう努力を続けてゆきたい。

そば・うどん業界と共に歩んで来た数百年の実績が、今後の新しい共存共栄のための礎となることを祈念してやまない。