

2005年9月30日 NEWS RELEASE 24

9月30日、「醤油の日の集い」開催
“醤油使いの匠”『第3回 醤油名匠』誕生！

10月1日の「醤油の日」を記念して開催される「醤油の日の集い」(東京・ロイヤルパークホテル)において、『第3回 醤油名匠』の「大賞」「審査委員特別賞」の表彰式が行われました。

この「醤油名匠顕彰制度」は、日本醤油協会(会長 茂木友三郎)、全国醤油工業協同組合連合会(会長 中村陽一)が、しょうゆの持つ本来の価値を引き出し、創意工夫をこらしてしょうゆを巧みに使いこなしている料理人を「醤油名匠」として顕彰する制度です。

平成15年に始まった「第1回」は日本料理全般(料亭、割烹、和食一般)が対象であり、昨年の第2回は和食専門店(そば、うどん、天ぷら、寿司、焼き鳥、蒲焼など)が対象。本年、「第3回」は和食以外の料理店(西洋料理、中華料理、韓国料理、エスニック料理など)を対象に行われました。

審査は、全国の醤油製造企業、各県組合より推挙された45名の「醤油名匠」候補者の中から、食のジャーナリスト5名により、店名や名前など個人を特定する事項を全て省いた資料に基づいて一次審査が行われ、15名が選考されました。一次審査会より推挙された15名の審査用のビデオ映像資料などを基に、「最終審査会」を6月に実施しました。審査委員は、道場六三郎氏(日本料理の重鎮)、田崎真也氏(ソムリエとして世界の頂点に立つ)、木村尚三郎氏(静岡文化芸術大学学長、愛知万博総合プロデューサー)の三先生。

「一次審査」及び「最終審査」の評価のポイント

しょうゆの持つ「五味」(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)を活かした創意工夫。
しょうゆの特性(効果、効能)を活かした工夫、創造性。
しょうゆの特性「色・味・香り」を活かす工夫など。

厳正な審査の結果、「大賞」(1名)、「審査委員特別賞」(3名)が決定されました。

また、次年度の「第4回」は、しょうゆを使った加工食品(佃煮、惣菜、漬物、煎餅など)を対象として、平成18年の「醤油の日の集い」において、表彰式を

開催する予定です。

なお、「平成 17 年度 醤油文化賞」(しょうゆの価値を高揚し、しょうゆを通して、食文化の向上に尽力、また学術研究に功績のあった方などを広く顕彰)については、検討の結果、今回は、該当者無しとして、賞を見送ることになりました。

『第 3 回 醤油名匠』:「大賞」,「審査委員特別賞」受賞者紹介

醤油名匠 「大賞」 福岡 隆司 ジャンル/フランス料理

和食の神髄を理解し、 フレンチにしょうゆの力を注ぎ込んだ伝統の味と斬新な創作料理

古都奈良で百有余年の歴史を持つ料理旅館「菊水楼」の西洋料理専門店として 40 年前に開業したレストラン「菊水」。老舗の和食の神髄を理解し、和食には欠かせないしょうゆの力をフランス料理に注ぎ込み、常に斬新な創作料理造りに取り組んでいる。

数々のメニューの中でも目を引くのは贅をつくしたオリジナルな「リエット」。これ程計算し尽された工夫は他の追随を許さない。

ニンニクと大和カシワをバターソテーし、大きめのフォアグラを加えて炒め、濃口醤油と白ワインをたっぷり入れて煮込む。さらに、香味野菜と炒めタマネギを入れて 2 時間ほどしっかりと煮込む。これだけでも十分に美味しいはずなのだが、何と！煮上がった具をフードプロセッサーに入れてペースト状にしてしまう。そして、パセリやアサツキのみじん切りを加えて味を調べ、ペーストが固まるまで冷やして出来上がり。

他方、付け合わせとして薄切りにしたフランスパンに霧吹きで淡口醤油を吹きかけ、オリーブオイルを塗ってオーブンで軽く焼く。旬の野菜と共に盛りつけられた「リエット」はフランス料理の中でも贅沢な一品である。

また、熱した鍋にグラニュー糖と少量の水、そして赤ワインビネガーとたまり醤油を入れ、さらにフォンドボーやチキンブイヨンを加えて煮込み、煮詰まってきたらバニラビーンズと生クリームを加えると甘い香りが漂う大和カシワのソースが出来上がる。

大和カシワのもも肉は塩・コショウをした後バターソテーし、黄金色に焼けた肉をソースに浸し、火が通ったところで完成。正しく、和とフレンチの融合が成せる技である。和食の技と心をフランス料理に取り入れ、創作料理の新しい発見と開発に益々磨きがかかる。

店名	レストラン 菊水
所在地	奈良市高畑町 1130
電話番号	0742-23-2007

「審査委員特別賞」 岩下 嘉 ジャンル/フランス料理

客の年齢層に合わせてしょうゆの種類と割合を変えた独自のソースへのこだわり

ファミリーから年配者、そして外国人など幅広い客層に対応するため、フランス料理を和食の中の一品として位置づけ、和のテイストに合ったオリジナルメニューが考え出されている。

しょうゆは少量でも日本の方には安心感を与え、外国の方々には日本というイメージを提供できると考える。また、しょうゆによってメニューの幅も大幅に広がるとも言える根拠からのしょうゆ党である。

挽肉と香味野菜を淡口醤油で下味を付けブイヨンで煮込む。煮立ってから濃口醤油を加えて味を調え、出来上がったスープをこして醤油ゼリーに仕上げる。ゼリーは牛肉のたたきに添えられるが、その相性は絶品。フレンチに醤油が息づいている。

付け合わせのラスクも醤油味。バターとキビ糖を甘みのある濃口醤油で練り上げ、そのペーストをラスクに塗りゴマを付け、霧吹きで醤油を吹き付けて焼く。ラスク一枚にも醤油に対するこだわりが見られる。

フレンチがメインディッシュの時に出す鳥料理は地元の鶏の胸肉を淡口醤油で揉んでから表面をうすすらと焼く。付け合わせのソースはオレンジジュースに白ワインや砂糖、ミカンの皮、そして様々な香辛料を加えて加熱し、沸騰してからたまり醤油と濃口醤油を加え、さらに十分に油分を落とした鳥をソースに浸してじっくりと煮込む。

煮上がった鳥をその煮汁で再び焼き、黄金色になるまで焼く。盛りつけは煮汁とオレンジで作った2種類のソースで演出されている。

和の雰囲気を持った鳥料理だが、手の込んだソースはまさに正統派のフランス料理。お客の年齢層に合わせ、また外国人など幅広い客層に対応するための創意工夫がさされている。

店名	指宿 白水館
所在地	鹿児島県指宿市知林の里
電話番号	0993-22-3131

「審査委員特別賞」 長坂 松夫 ジャンル/中国料理

しょうゆと語らいながら中国の家庭料理の味造り。

しょうゆを使った「日本の中国料理」の創造。

しょうゆは中国料理にとって、万能の調味料となっているが、中国のしょうゆは製法上色が濃く、クセが強く、うま味が弱いという特性を持つため、素材の色や香り、味を重視する日本における中国料理では、日本のしょうゆと中国しょうゆの微妙な組み合わせが味造りの決め手だと考える。

濃口醤油をベースにした調味料を中華鍋で焼き、やや濃厚なタレを作るが、焦がさずにしょうゆの香りを引き立たせるためには極めて難しいバランスが求められる。

そのタレをフランス料理風にソースとして敷き、白身魚を薄く切ってバラの花を演出。そして、泡立てた卵白に淡口醤油を加え、すり下ろしたわさび、ピンクペッパー、四川山椒などをふりかけて刺身を付けるムースにする。

しょうゆ色のソースに浮かぶ白身魚のバラは、一枚の絵のような美しさである。

また、濃口醤油をベースにしたソースを皿に敷き、食べ頃サイズのイサキの上に野菜をのせて蒸す。

タレは濃口醤油に日本酒や老酒、そして中国醤油などを混ぜてフライパンで焼き、香りと色を引き立てる。蒸したイサキと醤油ベースのタレとのマッチングは絶妙なバランス感覚から生まれた一品である。独自のタレ造りの工夫は多種多彩。

さらに、白しょうゆを使った中国風の漬け物をさっと茹でた鶏肉と共にゴマ油で軽く炒め、お茶漬けと合わせていただく。人気メニューの一つでもある。比較的単純な料理に見えるが、その味には奥深いものがあり、しょうゆを知り尽くした技が光っている。

醤油は万能の調味料だが、頼りすぎると調理人の腕が鈍り、料理も同じような味になってしまう。醤油を操るのは調理人、操られてはいけないというのが持論。

店名	麻布長江 西麻布店
所在地	東京都港区西麻布 1 - 13 - 14
電話番号	03-3790-7835

「審査委員特別賞」

坂本 卓也

ジャンル / 中国料理

しょうゆへのこだわりが息づく伝統の味の継承。

東坡煮のうま味追求に寄せる技の極意

東坡煮は角切りにした三枚豚肉のしょうゆ煮で、宋の時代の詩人“蘇東坡”が好んで食べたためこの名が付いたと言われている。長崎の料亭旅館「坂本屋」では代々郷土料理の卓袱（しっぽく）のひとつ品として中国伝来の東坡煮を取り入れ、絶大な人気を博して

いる。

東坡煮はしょうゆのちょっとした変化によって微妙な影響が及ぶという。それだけに地元しょうゆメーカーとの対話は欠かす事が出来ないとも言う。

東坡煮は中国風の煮豚。坂本屋はそれを日本風にアレンジし、日本人の口にも合うように味付けを施している。

厳選した皮付き三枚豚肉を丸ごと水洗いして油を抜き、大きな鍋で油と灰汁を取りながら何回かに分けて煮る。その都度微妙な味付けが行われ、2回目の鍋の時に砂糖と共に秘伝のしょうゆゼラチンを入れて数時間煮込む。

しょうゆのゼラチンはブタの脂とコラーゲン、そして醤油が固まってゼリー状になっているもので、東坡煮の旨さを引き出す基になっている。

3回目の鍋で濃口醤油と煮汁を加えて味を調え、ミリンで色つやを出す。

伝統に裏打ちされた技は皮やゼラチン質の部分も崩れることなく、適度の甘みがしみこんだ豚肉のうま味としょうゆの持つ独特の風味が一体となり、芸術的ともいえる出来映えを見せている。

手間と時間をかけて蘇る東坡煮。一度でも口にしたら決して忘れられない味である。

また、淡口醤油で上品に味付けされた炊き込みご飯に東坡煮を乗せた東坡煮弁当も人気が高く、中国の歴史を感じさせる一瞬である。

安定した味を造り続けるには、料理人自身が原材料への深い見識を持つ事が大切。しょうゆへのこだわり、思いやり、豚肉の厳選、また、その他の原材料等、選択の目を常に持ち続ける創意の精神が伝統の味を守っている。

店名	坂本屋
所在地	長崎市金屋町2-13
電話番号	095-826-8211

(順不動、敬称略)

< 「醤油名匠顕彰制度」の概要 >

醤油という調味料は、その万能性から、使い方も極めて多様であり、個々人の使い方に見晴らせる独自の創意工夫がなされています。そして、その奥深さが私ども醤油の製造に携わる者の予知をはるかに超えるものがあります。その意味では、醤油は製造者と使用者の切磋琢磨によって価値を高めてきた特別な調味料であり、現在においても、日夜不断の研鑽がなされており、そのことが日本の食文化を支えてきたといっても過言ではありません。

醤油業界は、この工夫・研鑽の努力に対し深甚の謝意を込めて“しょうゆ使いの匠”を「醤油名匠」として顕彰することによって、醤油の価値及び可能性をさらに広げるとともに、食文化の伝承・発展に寄与していくことを目的として「醤油名匠顕彰制度」を制定しました。

第1回は日本料理全般（料亭、割烹、和食一般）を対象に実施、2回目は和食専門店（そば、うどん、天ぷら、寿司、蒲焼など）。本年は第3回目になります。次年度4回目は醤油使用の加工食品（佃煮、惣菜、煎餅など）の順に実施する予定です。

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）
小倉 克彦（事務局長） 下田 鈴子
住所 東京都中央区日本橋小網町3番11号（〒103-0016）
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : <http://www.soy sauce.or.jp>
E-mail soyic@soysauce.or.jp

第3回『醤油名匠』受賞者

大賞	福岡隆司	レストラン 菊水	奈良県奈良市	0742-23-2007
審査委員特別賞	岩下 嘉(よしみ)	指宿 白水館	鹿児島県指宿市	0993-22-3131
審査委員特別賞	長坂松夫	麻布長江 西麻布店	東京都港区	03-3796-7835
審査委員特別賞	坂本卓也	坂本屋	長崎県長崎市	095-826-8211
醤油名匠	坂本鎌一	たけちゃんにぼしらーめん	東京都渋谷区	03-3374-0610
	岡島周二	レストラン サニーサイド	福井県吉田郡	0776-61-3230
	坂口本二	(株)レストランせりな	石川県金沢市	076-237-7770
	りん くんぴ	中国精進料理 鎌倉 凛林 ^{りんりん}	神奈川県鎌倉市	0467-23-8535
	深谷 茂	滋味 菜館	福島県西白河郡	0248-25-5155
	船越勝則	ハーブレ스토랑遊牧民	福岡県古賀市	092-944-6886
	島田昌幸	ぴあっと	広島県福山市	084-921-2990
	竹村一幸	オリビアン	香川県小豆郡	0879-65-2375
	清藤 等	ダイニング 清藤	熊本県熊本市	096-273-5466
	嶋田 徹	金龍飯店・長野第一ホテル店	長野県長野市	026-228-1853
	佐藤和史	(株)陽南荘宇都宮グランドホテル	栃木県宇都宮市	028-635-2111
	江崎政雄	(株)食道園	大阪市中央区	06-6212-1751
	金田春子	焼肉 若富	島根県松江市	0852-25-6717
	助川常夫	フランス料理 巴里の空の下で	青森県八戸市	0178-71-3818
	杉野雅一	廣珍軒	岡山県岡山市	086-222-3351
	井口芳一	いち井	新潟県長岡市	0258-37-6521
	村田邦彦	(株)ピエトロ	福岡県福岡市	092-716-0300
	境 眞佐之	泥武士	熊本県熊本市	096-326-8890
	渡邊 孝	イタリア家庭料理 コメ・スタ	千葉県野田市	04-7123-0077
	鵜 富祥	レストラン・ジョイハウス(桃林)	群馬県館林市	0276-73-4669
	王 和雄	(株)福新楼	福岡県福岡市	092-771-3141
	大島庸司	ラーメン横丁 一粒庵	北海道札幌市	011-552-5540
	橋本 正	中国酒家 かつらぎ	奈良県香芝市	0745-76-4420
	椿 直樹	炭火焼肉 樹々苑	神奈川県横浜市	045-621-4713
	山田 雄	麵屋武蔵	東京都新宿区	03-3363-4634
	小野寺正悦	フランス料理 ル・ポットフー	山形県酒田市	023-26-2218
	田中正明	地中海料理 コシード	東京都町田市	042-728-5340
	宮崎星夫	ラーメン こつこつ	三重県津市	059-231-0109
堀内清志	(株)ホテル東日本	岩手県盛岡市	019-626-9087	
伊藤孝夫	八百善	愛知県常滑市	0569-35-4481	
高山保夫	よか楼	埼玉県熊谷市	048-524-5455	

(順不同・敬称略)

