

農業情報総合研究所／発酵レポート

「白醤油を知っていますか？ 三河地方の発酵文化」／日東醸造（碧南市）

2024年2月18日、愛知県碧南市にあります日東醸造を訪問しました。日東醸造は白醤油を製造されています。社長の蜷川洋一さんにお話しを伺うことができました。碧南市は白醤油発祥のまちとされています。三河地方には発酵文化があります。たとえば、みりんと豆味噌です。みりんは250年前から、豆味噌の代表格である八丁味噌はおよそ室町時代からです。豆味噌を製造する中で、たまり醤油が生まれたとされています。たまり醤油は大豆から造ります（小麦を少量入れる場合もあります）。三河地方で醤油といえばたまり醤油のことです。うま味



が強く、コクが濃厚です。刺身に付けたり、煮魚を作るのに使ったり、三河地方のうなぎのタレの原料になったりします。色はまっ黒です。料理に色を付けたくない場合もあるという料理人のニーズから白醤油が生まれました（発祥には諸説あるようです）。琥珀色です。色を薄くするために原料のほとんどが小麦になります。白醤油は料理人用でしたので、日常では使われませんでした。おせちなどハレの料理に使われました。三河地方は料理にたまり醤油と白醤油を使い分けています。白醤油は火入れをせず、生の状態です。火入れすると色が濃くなり、白醤油に求められる用途に応えられなくなります。このため、昔は白醤油を流通できませんでした。このため三河地方だけの調味料として残りました。現在、白醤油を使うのは愛知県、三重県北部、岐阜県南部、静岡県西部です。日本の醤油生産量の0.6から0.7%ほどです。

蔵の見学もさせていただきました。濃口醤油とは異なる小麦の香りです。濃口醤油は大豆50%、小麦50%の割合ですが、白醤油は小麦95%、大豆5%です。小麦は蒸して大豆は煎ります。濃口醤油と逆です。種麹は白醤油用のものを使います。麹1に対して塩水2で樹脂タンクに入れます。熟成過程ではかきまぜないで、そのまま寝かせます。酸素を入れると発酵が進み過ぎて色が濃くなるからです。その後、一番汁を取り出します。もろみが残るので（一番仕込みだけでは分解し切れない）、塩水を混ぜて、再度発酵、熟成させます。この二番仕込みの後、圧搾し、二番汁とします。一番汁と二番汁を混合させます。白醤油の製造は回転が命です。年間を通して製造でき、出来上がったらすぐに出荷です。熟成期間は2、3か月です。小麦のデンプンの糖化は早いです。

愛知県豊田市には日東醸造の足助蔵があります。こちらでは、木桶を使い、小麦100%で製造しています。大豆を入れておらず醤油と名乗れないので、「しろたまり」といいます。甘めになっています。しろたまりは輸出もしています。その微妙なはかなさという特徴が選ばれるポイントです。ドイツの料理人はポターージュに使っています。醤油味にならず、しかし、塩よりはうま味、コクがあるからです。

三河地方には発酵文化とともに豊かな食文化が育まれています。

