

mail t-hatsu@tokyo-np.co.jp

T 発

# 中

野区の西武線都立  
家政駅近くの商店  
街にある「麵や  
七彩」。昼は喜多方ラーメン、夜が江戸甘を使う「TOKYO味噌ラーメン」を出す「二毛作」での営業だ。

「あぶまた味噌」の製品で、ラーメンを試作。区の食品コンテストで最優秀逸品賞に選ばれ、メニューに加えた。昨年末、東京駅前に開店した「TOKYO味噌ラーメンA・O」にもレシピを提供した。

江戸甘は、徳川家発祥の三河の八丁味噌のうま味、京都の白味噌の甘みを併せ持つ味噌として、江戸

何種類もの味噌をブレンドしたラーメンを出す店が多いなか、江戸甘のみを使用。味噌の香りがブーンと漂う赤茶色のスープは見た目ほど辛くない。塩分濃度が5、6%とほかの味噌の半分なので、一杯の丼に、たくさん味噌を入れることができるのだという。

二年前に開店。店長の藤井吉彦さん(四〇)はたまたま区内の味噌店を訪れたとき、江戸甘と出合った。初めて口にして「砂糖が入っているのではないかと、甘みに驚いた。」

「地産地消が叫ばれる時代。東京らしいラーメンをつくりたい」。藤井さんは、明治創業の区内の老舗

# 江

東京の郷土味噌がラーメン材料として脚光を浴びている。家庭の食卓から姿を消して久しく、都民で知る人ぞ知る存在だった「江戸甘味噌」。その濃厚な味わいが、ラーメン向きなのだという。各地で当地ラーメンは花盛り。新たな定番となるか。

# 戸

## 忘れられた伝統味噌

# 甘

## 東京ご当地ラーメンに



「TOKYO味噌ラーメン」(870円)＝中野区鷺宮の「麵や七彩」で

を占めたが、米こうじを普通の味噌の倍も使うことが、戦時統制下で「ぜいたく品」とされ、生産禁止は、どじょう汁、牛鍋、桜

鍋などの調味用に細々と造られている。江戸甘の製造では最大手の「日本味噌」(横浜市)は、二、三年前からラーメン店への売り込みを本格化した。商品を卸すだけでなく、店と話し合いオリジナルの味噌タレをつくる。四月にはラーメン店主らを集めた工場見学会を開き、十店が集まった。田中清孝社長は「鍋などに使われるのは、動物性タンパク質と相性がいいから。魚の臭みも消す。ラーメンにはぴったり」と強調。需要拡大に期待をかける。

コンサルティング会社ラーメンデータバンク(目黒区)の矢守達志さんは「ラーメンの多様化で、味噌ラーメンはしばらく影が薄かったが、消費者がより濃厚な食べ物を好む傾向が強まり、リバイバルが始まっている。江戸甘がヒットする可能性は十分ある」と話す。

文・浅田晃弘／写真・坂本亜由理、市川和宏／紙面構成・鈴木薫



①「江戸甘味噌」とスープを合わせた藤井吉彦さん(中野区鷺宮の「麵や七彩」で) ②ラーメン界への売り込みを図る日本味噌の田中清孝社長(横浜市神奈川区の同社)



江戸甘味噌を使った味噌ダレ