

## 江戸甘味噌、じわり浸透：作る＝日本味噌 匠の技、現代に継承

日食 2010/03/17 日付 10296 号 01 面

ニュース/味噌・醤油

日本味噌は国内で唯一、江戸時代から伝わる江戸甘味噌の製法を守り続けるメーカーだ。近年は新規顧客が増え、生産量が徐々に上向いてきた。匠の技と伝統を継承し、江戸の香りを現代に伝える。

江戸甘味噌は一般的な味噌と仕込み方法が大きく異なる。

通常、大豆は高圧蒸気で一気に加熱処理するが、江戸甘の場合3日間かけて蒸し上げる。時間をかけることで大豆に含まれる糖分が褐変し、独特な色と風味を生み出す。仕込み温度を50度C前後に保つことで、麹の糖化を促進させるのも特徴のひとつだ。

6代目の田中清孝社長は「手間はかかるがこの工程を経なければ本物の江戸甘は造れない」と苦勞を語る。創業当時と変わらぬ味を守るために、江戸甘を使い続ける老舗は多い。

日本味噌はこれまで江戸甘味噌の普及拡大に努めてきた。異業種とのコラボレーションもその一環。昨年は大手コンビニチェーンと組んで味噌おにぎりを発売、現在も江戸甘を使ったそばの胡麻つゆを提案中だ。塩分量を増やさず“味噌感”を強められることが最大の特徴で、引き合いも増えている。

