

# 江戸甘みそ 伝統と新風



東京の下町にある老舗料理店の看板メニューは桜鍋。「桜肉」と呼ばれる馬肉にネギなどを入れてみそと割り下で食べる。同じく下町のどじょう専門店ではどじょう汁が人気。いずれも使っているのは江戸甘みそ。三河の八丁みそのうまみと、京都の白みその上品さを兼ね備え、江戸時代中期に開発された。

この伝統を守り、製造を続けているのが横浜市神奈川区三枚町に本社を置く日本味噌株式会社だ。何げなく飲むみそ汁を始め、みそを使った料理は日本人にとっては欠かせない「ソウルフード」。大手に負けじと、県内でみそを自社製造している数少ない会社の一つだ。

6代目社長の田中清孝さん(57)は「食品業界は結果がすぐ分かるのが魅力。おいしいものを作れば、結果がついてきます。伝統を引き継ぎながら、挑戦したい」と話す。自信の商品はやはり江戸甘みそ。光沢ある茶褐色で、大豆の香味とごうじの甘みが調和し、ごうじとした風味があ

る。原料は大豆、米こうじ、塩。普通のみそは大豆10に対して、米こうじが5〜10の割合。しかし、江戸甘みそは大豆10、米こうじ15で、米こうじが多い。米こうじの値段が高いので、高級品だ。太平洋戦争中はぜいたく品と批判されたことなどから、消費量が減った。

## 日本味噌

## 「塩分少なめ」を生かし ラーメンたれも



日本味噌の商品。たるに入っているのは量り売り用のみそ

近年、力を入れているのはみそラーメンのたれだ。江戸甘みそは塩分が5・5%ほどで、通常のみその12〜13%よりはるかに低い。塩分が少ないため、みそを多く使っても風味を増すことができるのだ。

ラーメン店への売り込みも10年ほど前から本格化。ラーメン店主らを招いての工場見学会を開いて、みそへの理解を深めてもらった。店ごとにオリジナルの味を出すようにみそのブレンドの相談にも応じる。「魚介系スープではよぶんな魚の臭みを消し、一段とおいしくなります」

毎日3食ともみそ汁を飲む田中さん。新製品として開発を検討しているのは、フリードライのみそ汁だ。この製法だと安定した味を提供できるといふ。まだまだ、挑戦が続く。(高木和男)



田中清孝社長

## 直売会生の声を大切に

大学を卒業後、食品メーカーで4年半働き、父が社長だった日本味噌に入りました。工場から経理まで一通り勉強し、1999年に社長に就任。お客様との触れ合いを大事にしたいので、毎月最終土曜日に本社前でみその量り売りの直売会を開いています。多くの方がいらっしゃるので、ご意見を参考にしたい。