

快適なくらしの情報誌【ユース】

YOUS

Vol. 12

2009.4

特集

金沢の味 大野醤油

エナジートーク 金沢ゆかりの人に聞く
越山甘清堂

徳山 康彦さん

かんたん春色レシピ

しもおきひろこさん

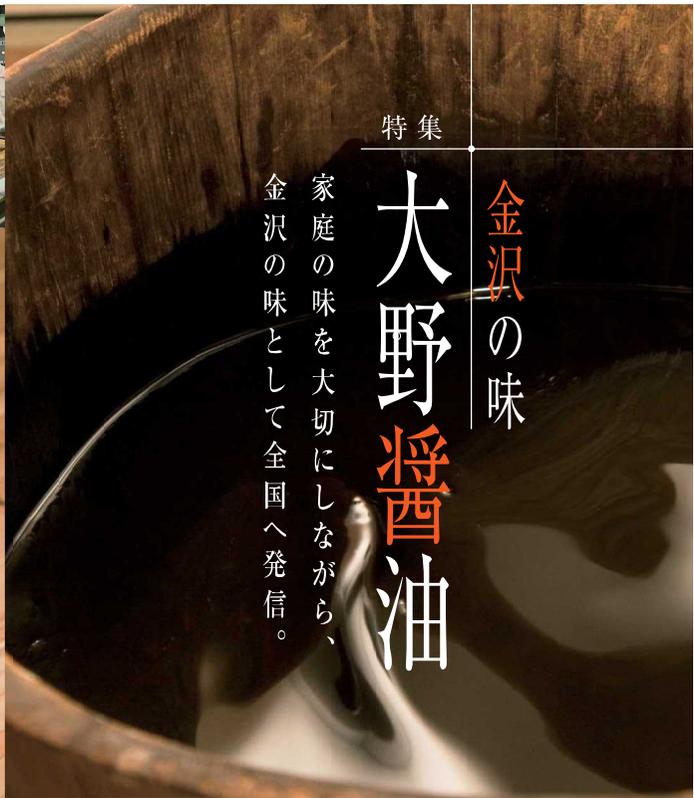


金沢の味

特集

大野醤油

家庭の味を大切にしながら、
金沢の味として全国へ発信。



OHNO Soy sauce

食の都・金沢には、新鮮な魚介類や四季折々の豊かな食材を使ったさまざまな料理が根付いています。地元産の食材や料理の技を引き立てるものが、金沢で醸造される「大野醤油」。

日本の五大醤油生産地のひとつに数えられる大野醤油を造る人、使う人を訪ねました。

金沢の味は「駅」にあり!?

「醤油は料理の基本です。何の料理にどんな醤油を使うかはとても重要です。醤油がないと料理そのものが成り立たないですね」

そう強調するのは、JR金沢駅北一番街にある日本料理店「加賀屋」の料理長を務める佐藤忠さん。駅は毎日、たくさんの方が行き来します。通勤・通学はもちろん観光客、出張などで訪れた人たちが、駅で金沢の味を食べる機会も少なくありません。それゆえ佐藤さんは、地元産の食材を使った料理や味付け、その素になる醤油には特にこだわりがあるといいます。

「造りや寿司、煮物、天ぷらなど料理によって使う醤油は微妙に違います。今日のような「じぶ煮」や加賀野菜を使った煮物など地元産の料理には、やはり地元産の醤油が合いますね。当店では大野醤油を使っています」



ブランドの供給元、大野醤油醸造協業組合

金沢の味を支える醤油。そのルーツは金沢市大野にあります。大野醤油醸造協業組合。ここでは、組合員である33社の醤油の生産者に供給する大野醤油の元になる「生揚げ醤油」を製造しています。最近では、金沢の中華料理店を舞台にした映画「あわせの香り」のロケ地にもなっています。工場長の松岡清治さんに工場を案内していただきました。

醤油の日本五大生産地のひとつ

大野醤油の老舗・直源醤油の専務取締役直江潤一郎さんを訪ねました。「私のところだけで30種類もの味があります。納入先によって味も香りも微妙に異なります。それが醸造の難しさであり、励みでもあります。大野の醤油は、程よい甘み特徴で、昔から魚介類や郷土料理とともに長い間、金沢の家庭と密接につながり、台所のご用聞きとして一軒一軒の味を支えてきたんです」

大野で醤油造りが始まったのは、江戸のはじめ元和年間（1615〜1624年）。380年以上前、直江屋伊兵衛が、紀州（和歌山県）湯浅から醸造技術を持ち帰ったのが始まりとされています。大野に醤油造りが根付いたのは、湿潤な気候風土と白山からの豊富な伏流水に恵まれ、原料となる東北の大豆や小麦、能登の塩などを運んだ「北前船」が行き来する港があったこと、造った醤油を北前船で各地に販売し、帰りにまた荷を運ぶシステムが出来ていたこと、そして地場産業の振興のため加賀藩が醤油造りを奨励したことなどがあげられます。江戸の終わりに、兵庫の竜野、瀬戸内海の小豆島、千葉の銚子や野田と並ぶ醤油の日本五大生産地の一つに数えられています。

日本食ブームで販路拡大

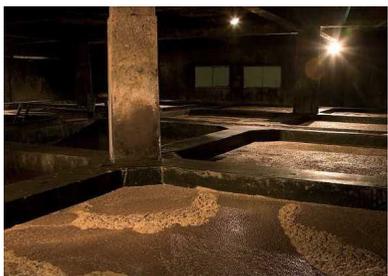
大野醤油は二に麹、三に諸味、三に色味香りのつゆれ、独特の甘味が、刺身や麺類のつゆれに最適とされています。食の多様化、低塩嗜好など食べ物を取り巻く環境は変化してきていますが、時代に合わせた商品や新しい技術開発も積極的に行われています。直江さんは、醤油は料理の味を支える黒子。これからの地域の食文化を支えていくために生産者や流通業者と協力しながら、産地としてのブランド化に取り組みたい」と意欲を示します。最近では、首都圏や関西圏、日本食のブームなどから海外へも積極的に販路拡大を図っています。産地としてのブランドを高めながら、金沢の家庭、軒一軒の味を大切にしているのが大野醤油なのです。



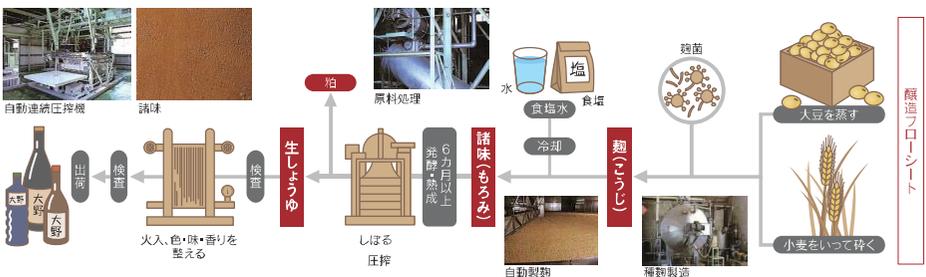
直源醤油 / 直江潤一郎さん

「醤油は大豆・小麦・食塩を主な原料にしていますが、うま味はひとえに麹造りにあります。金沢の醤油は甘みとコクといわれますが、その味を作るために麹菌の力を用いて半年から1年間、じっくり諸味を熟成させ、その諸味を濾過・精製した生揚げ醤油を供給しています」

松岡工場長によれば、一口に大野醤油といっても味は各社微妙に違うとか。極端に言えば、組合員33社分の大野醤油があるそうで、「組合はあくまでも大野醤油というブランドの供給元で、各社が個別に原液を仕入れ、それを独自に加工した製品が店頭に並んでいる大野醤油。生産者と家庭が直結した、地産地消の最たる商品」だといえます。



諸味の様子



金沢ゆかりの人に聞く

エナジートーク

YASUHIKO TOKUYAMA



<越山甘清堂>専務取締役 徳山 康彦さん

PROFILE ●プロフィール
とくやま やすひこ。1957年高岡市生まれ。自動車会社勤務を経て和菓子製造の世界に入った異色の菓子職人。現在、越山の傍ら自ら現場に出て和菓子づくりに励む。

金沢のまちや人を支え、金沢にゆかりがある人に聞く「インタビュー」今回は、和菓子の老舗、越山甘清堂の専務取締役徳山康彦さんです。

春夏秋冬

日本には古くから伝わる風習や文化があります。和菓子は春夏秋冬繰り返される風習文化にこそ、愛用されてきました。春であれば立春や節分、雛祭り、彼岸、卒業新入学、5月になれば端午の節句など。金沢はこれらに北方まつりとつづいた独自のものが加わります。こうした風習や文化をしっかりと見つけていくことが和菓子作りにはとても大切です。代々受け継がれて



きたものを和菓子を通して表現することで、年配者には懐かしさ、若い人には新しさを感ずってもらう。それが和菓子の原点だと考えています。

守るもの、変えるもの



伝統とはたゆまざる事柄の連続と言いますが、和菓子作りには守るべきものと変えるべきものがあります。守るべきは製法や味。そのめれば「社は銘（あん）に行きます。おいしいうわれる餡を先めて、その味を守り続けることが最大の使命といえます。変わるべきはお客様のサービスです。和菓子は重々しものではなく、かわいくもいし、おしやれでもよい。地元金沢の金箔を使えば彩り鮮やかでもよいわけです。要は色や形、デザインは変わっても

味は普通というスタイルを守る。そんな姿勢が大切だと思います。

魂を込める

職人として最も大切なことは、自分ができる和菓子に魂を込めるということ。それは売り手や作り手の理屈ではなく、実際に和菓子を食べただけで、買っただけで人の見方を常にか考えながら丹精込められるかどうかに尽きます。職人はとて自己満足に陥りやすいので、実際に自分で食べてみて口だけでもいい、風味もい、本当においしいかどうかを感じてみる。大切。和菓子は結局、お客様と売れない和菓子は結局、お客様と売れない和菓子を鏡映しにしているかどうかです。和菓子といえども相手のことを知らずして売れるものではありません。

金沢の和菓子には「物語」がある

金沢の人の和菓子を見る日は実に多いこと無関係ではないでしょう。いわゆる歴史や使い方やその時々目的にあって、どの、どんなお菓子がいいかをきちんと使い分けの人が多く。から、金沢の和菓子には物語があると言われます。茶席か、進物か、お祝いかをきちんと見極めながら選ぶわけです。当社の和菓子は歳時記を基本にしていますが、歳時には必ず茶席が伴

います。それゆえ茶席で十分通用する味と握茶力を持っていないと金沢では通用しない。それほど和菓子には厳し

流行を追わない

和菓子作りの指針にしていることは流行を追わないこと。見た目はどんなにきれいで、フッシュショナルで、新しい年代層を掘り起こしたように、和菓子でも何十年、何百年と愛され続けるには、見た目では分らない信念やこだわりが必要です。当店で菓子を蒸す際にはガスを使います。ガスの蒸気が独特の柔らかさを生み出します。水もそうです。餅のように水の吸い方、蒸し上げ方ひとつで仕上がりが変わります。ふくらまして仕上がり大福を作るには、素材と水と火加減が一心同体であることだと思っています。



焼まん本舗 越山甘清堂
明治21年金沢市安江町にて創業。昭和47年、武蔵地区の近代化、再開発に伴い本店および工場を、武蔵町の現在地に移転。今春、同じ場所を店舗と工場を全面リニューアルした。焼まん本舗は、お茶席、奉仕の生菓子などでお馴染みの老舗。
■都市ガスを採用
越山甘清堂では、工場、店舗で環境に優しい都市ガスをご採用いただきました。工場では和菓子づくりの穴かせない高圧都市ガスボイラーを、そして店舗では空調や床暖房に都市ガスを御使しいただいております。

水のあれこれ

第5回 構成文 / 山岸憲之



大桑橋上流の犀川の様子

水の芸術品

今回のテーマ /

奈良岳の雪渓の一滴から生まれる犀川は、上流部では、速い流れが川底の岩盤を削り、長年をかけて美しい渓谷を作り上げ、平地ではゆったりとした流れとなり、わずか35kmの道のりを経て日本海に注ぎ込んでいます。朝降った雨はその日のうちに海の中に消えてしまうような距離ですが、その所々で違った表情を見せ、人々の心を癒してくれます。しかし、たび大雨ともなればその表情を変えさせ、濁流となつて流れ下り、そのエネルギーを倍加して、あらゆる物を押し流してしまいます。川は強弱、清濁併せ持つ生き物なのです。

この生き物が長い年月をかけて現在の風景を作り上げているのです。

犀川 大桑橋の左岸堤防の道路を上流に向かって行くと河原へ降りることが出来ます。このあたりは兩岸の岩が露出していて、その岩の所々に丸い穴が開いています。この穴は「罅穴」ともポイントとも呼ばれるもので、川底の岩に出来た割れ目やくぼみに小石が入り、水の流れによってその石が回転し、周りの岩を削りながら、次第に円形の穴に成長して出来上がったものです。流れる水のエネルギーが石を回転させ、長年かけて出来上がった、「水の芸術品」とも言えるものです。

この場所では、直径が数センチの小さなものから、数十センチのものまで見る事が出来ます。面白いことに小さな穴には小さな石が、大きな穴には大きな石が収まっています。穴が大きくなるにつれてそれまでの小さな石が流され、代わりの石が入り込み、更に回転を続けながら現在の穴の大



大桑橋上流の罅穴

PROFILE ●プロフィール
やまざし のりゆき。金沢市の水産や資源地域の事情に詳しく、写真や映像などの資料も数多く収集しており、金沢市企業局広報誌「Yous」創刊号〜第6号まで「水源を訪ねて」を執筆。



料理研究家・フードナビゲーター(金沢市食育推進専門委員)

しもおきひろこさん

PROFILE ●プロフィール

金沢生まれ、大学卒業後、OL、結婚、出産、専業主婦から、料理好きが高じて料理教室の講師へ。父親の病気を通して生活習慣病改善のレシピを習得。フードナビゲーターとして独立。少しずつフィールドを広げながら活動中。



しもおきひろこのかんたん春色レシピ

レシピ1 鯛のソテー グリル野菜添え



- 材料(4人分)
- 鯛の切り身(中くらいの鯛1尾分を3枚おろしにして) 約250g
 - 塩(魚の下味用) 少々
 - パブリカ 1/2個
 - 加賀れんこん(小) 100g
 - 醤油 大さじ2
 - スナップエンドウ 8個
 - オリーブ油 大さじ2
 - みりん 大さじ2
 - パナビー 1パック
 - 片栗粉 小さじ2
 - 塩・コショウ 少々

◎作り方

- 鯛の切り身は片身を半分にして、塩を振って15分ほど置いておく。
- 加賀れんこんは洗って皮をむき、5ミリにスライスする。スナップエンドウは筋を取り筋でなく、パブリカは種を取って薄くスライスする。パナビーは石づきを取って小房に分ける。
- フライパンを熱しオリーブ油を大さじ1入れ、加賀れんこん、パブリカ、パナビー、スナップエンドウの順に入れ、こんがり焼き目が付いて火が通ったら、塩・コショウで調味し、一旦取り出しておく。
- ①の鯛の水気をキッチンペーパーでふき取って片栗粉を軽くはいたら、③のフライパンにオリーブ油を大さじ1を足して熱し、皮目を下にして焼く。ひっくり返して身のほうも焼いたら、もう一度皮目を下にしてさらにパブリックと焼き付けて取り出しておく。
- ④のフライパンにみりんと醤油を入れて煮絡め、ソースを作る。
- 器に盛り付け、ソースをかければ出来上がり。

レシピ2 春の軽やかパスタ



- 材料(4人分)
- 菜の花 1束
 - にんにく 1かけ
 - 塩・コショウ 少々
 - 竹の子(茹でたもの) 小1本
 - 鷹の爪 1本
 - パスタの茹で汁 1本
 - タコ(刺身用) 150g
 - オリーブ油 大さじ2
 - お玉2粒くらい
 - パスタ 320g
 - 醤油 大さじ1.5

◎作り方

- 菜の花はかために茹でて、かたい所を切り落としてから半分に切る。竹の子は4センチくらいの長さで薄切りにしておく。タコも5ミリぐらいにスライスする。
- にんにくをみじん切りにし、鷹の爪は種を出して輪切りにする。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩を大さじ2(分量外)入れ、パスタを表示時間より1分短めに茹でる。
- フライパンににんにくのみじん切りと鷹の爪・オリーブ油を入れて弱火で熱し、香りが出たら竹の子を加えて軽く炒め、菜の花、タコも加えて炒める。
- ④に茹で上がったパスタを入れ、塩・コショウを茹で汁を加えて絡め、仕上げに醤油を回し入れ、よく混ぜて味を調える。

4月4日㊤に金沢市近江町交流プラザがオープンしました!

金沢市近江町交流プラザ

近江町いちば館の3・4階で4月4日にオープンしました。都市ガスを使ったキッチンスタジオでは「金沢子ども料理塾」を中心に、多世代にわたる料理教室を開催し、企業局独自の料理教室も開催を予定しています。



キッチンスタジオ利用時間

午前10時～午後9時

休館日

毎週水曜日・年末年始(12月29日～1月3日)

電話での受付・問い合わせ

近江町交流プラザ(青草町88)

TEL.076-260-6722

午前9時～午後7時

料金表	利用人数	午前	午後	夜間	全日
		午前10:00～ 午後1:00	午後2:00～ 午後5:00	午後6:00～ 午後9:00	午前10:00～ 午後9:00
キッチンスタジオ	24人程度	3,700円	3,700円	3,700円	11,100円



キッチンスタジオ

金沢市内にキッチンスタジオを開いて、しもおきひろこさんは、テレビ番組や料理教室で料理を教える。方金沢市の食育推進専門委員としてPTAや幼稚園、保育園、企業への講演活動などで忙しい毎日を送っておられます。かんたん料理が得意なしもおきさんのスタジオには、現在20〜30代前半の女性を中心に生徒さんが学びに来ます。

「最近の主婦層は皆さん忙しいので、手軽に作れるものが中心です。火加減が味加減というくらい、火の調節が食材や料理の味を左右します。だから初心者にはまず火を使う料理を覚えてもらうことが基本になりますね」

味を調えるときは中火、じっくり煮込む場合は弱火、コンロの使い方で料理の味付けが自在に変わる。それを実践出来るのが都市ガスを

コンロの火加減が味加減



金沢市民の台所近江町市場に新しくできた「近江町いちば館」の3・4階に、この春「交流プラザ」がオープンしました。その一角に、都市ガスを使ったキッチンスタジオが常設され、料理教室などが開催される予定になっています。金沢市内でキッチンスタジオを展開する料理研究家のしもおきひろこさん、都市ガスの良さ、加賀野菜を使った春のメニューをご紹介します。

使ったキッチンスタジオのメリットだと、しもおきさんは強調します。



食育インストラクター

食育インストラクターという活動を通して、小学生の子どもを持つお母さんたちに料理を教えている、しもおきさん。「親が忙しくて、朝食を食べていない子どもがいることを知ってもショックでした。それでなんとかしなきゃと思ったんです。子どもたちに朝ごはんを食べさせてから学校に送り出すようになる、「明日の朝ごはん」に、と聞かれるご家庭があえたと、朝ごはんを食べることで会話が生まれ、学校や友達のことなども聞けますし、何より元気で学校に行くようになり、また、噛む力をつけるというのは唾液が出て免疫作用というふうです。ファーストフードばかりじゃなく、噛む力がつくものも食べさせてあげたいですね」

料理の炎は命の元

しもおきさんに自宅で手軽に作れるかんたんメニューを紹介していただきました。「鯛のソテー・グリル野菜添え」と「春の軽やかパスタ」。鯛のソテーは、皮のパリパリ感を楽しむために皮つきのまま焼くのがポイント。野菜は自宅にあるものなら何でもOK。あとは色取り。パスタは、茹で上がり3分前にパスタソースを作りはじめ、菜の花、タコはさっと火を通す程度。パスタは表示時間より1分早めにするのがポイントです。

「フライパンを振ってパスタをなじませられるのはガスコンロの特長。料理の炎は人の命の元。火を知らない料理は出来ません」という、しもおきさん。買出し物は肉や魚、野菜など素材に応じて「最低3か所ぐらいのスパー」を回る。とか、素材選びも「産地を確認して吟味します。肉と魚は鮮度と品質揃え、野菜は白菜の根っこに切り込みがあるかどうかまで見極めます」との徹底ぶり。新しくなった近江町市場の馴染みの店で、旬の加賀野菜を仕入れていました。

ご存知ですか？

下水道の正しい使い方について

皆さんが快適に生活するために、下水道は正しく使用してください。

1 天ぷら油の残りや野菜くずなどを下水道へ流さないでください。



2 下水道にガソリン、シンナー、アルコールなどの危険物は絶対に流さないでください。



3 ディスポーザー（生ごみ粉碎機）単体では使用しないでください。

自宅の排水設備のつまりや悪臭の原因になるだけでなく、下水処理場への負担が増え、水処理に悪影響を与えます。



4 「トラップます」は必要に応じて掃除してください。

台所の排水に設けてある「トラップます」は、排水中のごみや油脂類を除去するためのものです。放っておくと悪臭を発生し、汚水が流れにくくなります。溜まったごみや油脂類は、不要になった穴あきお玉や天ぷら用の網お玉などですくい取って、燃やすごみとして出して下さい。



ご不明な点、お問い合わせは

お客さまサービス課

☎ 220-2377 までご連絡ください

YouS [ユース]

生活に役立つ企業局の情報を
お届けしたいの思いから、英語の

「YOU(ユー：皆さまへ)」

「UTILITY(ユーティリティ：公益事業、役立つ)」

「NEWS(ニュース)」を

組み合わせて名付けたものです。

次号(第13号)は
平成21年10月に
発行の予定です。
[年2回発行]



パワーくん



発行/金沢市企業局 経営企画課
〒920-0031 金沢市広岡3丁目3番30号
TEL.076-220-2655 FAX.076-220-2679
http://www2.city.kanazawa,ishikawa.jp/

制作・印刷/ヨシダ印刷株式会社

大豆インキを使用しています。