



その2 醤油の原料



醤油の原料は基本的に「大豆」と「小麦」と「塩」だけだし、大豆には大きく分けて2種類あり、丸のままの丸大豆と脱脂加工大豆がある。油分を多く含む丸大豆醤油はまるやかで後引きのある味になりやすく、脱脂加工大豆で仕込んだ醤油はすっきりとした味になる。敷地に80本以上の木桶を持つ柴沼醤油では、醤油をブレンドする職人がいて、いくつかの木桶から目的にあった最適なブレンドを見つけて出荷している。



醤油の種類 その1

濃口醤油	大豆50%	小麦50%	塩分約16%
淡口醤油	大豆30%	小麦70%	塩分約18%
白醤油	大豆10%	小麦90%	塩分約18%
たまり醤油	大豆90%	小麦10%	塩分約16%
再仕込醤油	大豆50%	小麦50%	塩分約16%

そもそも、ひと口に醤油といっても醤油にはいろいろな種類がある。大きく分類して5種類。濃口醤油、薄口醤油、白醤油、たまり醤油と再仕込醤油の5種類だ。ラーメンの場合、それぞれの醤油に生醤油などの選択肢があり、醤油ダレには複数の醤油を用いるのが一般的。



その4 醤油の旨味とは…?



醤油の味には甘味、酸味、塩味、苦味、旨味がある。特に甘味と旨味は決めるのが醤油に含まれる10種を超える糖質。そして旨味成分をもたらすアミノ酸は約20種類だ。そんな糖質やタンパク質が生まれるときにはアルコールが生成されることが多く、柴沼醤油は生の状態だと他社の醤油よりもアルコール分が高くなるという。

醤油を科学する その3



柴沼醤油醸造では「柴沼食品総合研究所」を敷地内に併設。自社、他社を問わず、気になった醤油を常に分析にかけ成分や素性を数値化している。味にいくつもの表現があるように、その求める味に対して成分値という裏付けをもって料理人をバックアップしているのだ。

**柴沼醤油醸造**  
 【電話】029-821-2400  
 【住所】土浦市虫掛374  
 【時間】8:00~17:00  
 【定休】土日祝

江戸時代から続く老舗醸造廠。柴沼醤油。土浦の醤油問屋にだけ使うことが許された亀甲印は徳川幕府の御用蔵としての証。ラーメンのレシピだけでも900を超える研究所は二人三脚でラーメン店を支える心の拠り所。代表的な板前醤油・紫峰は食のプロも多く愛用する逸品だ。

一般家庭で生醤油を使って醤油ラーメンを作るのはなかなか難しい!ならば、生醤油を特殊な技術で酵母などを過した旨味の強い醤油を使えばいい!それが柴沼醤油醸造の「紫峰の雫」。独特の「旨味」「コク味」「風味」が味わえるぞ!!

**自宅で醤油ラーメン作るなら!!**

柴沼醤油醸造 18代当主 紫沼秀篤さん

# 老舗醤油蔵に聞く 醤油学

## 柴沼醤油醸造

ラーメンとは切っても切れない調味料・醤油。ラーメンの印象を決める重要なファクターであり、いまラーメン屋店主たちがこぞって注目する素材でもある。そんな醤油にこだわったラーメン屋が近年急増中!というわけで、全国の醤油蔵の歴史を紐解いても数ある老舗のひとつ柴沼醤油醸造に醤油のイロハを聞いた!!

ラーメンにおける醤油の役割として醤油の現状とは…

ラーメンにおいてその印象を8割方決めるのはスープ。そのスープはベーススープとタレ、香味油という3つの要素から成り立っている。そんなスープの中でも、タレの果たす役割は大きい。特に期待されるのは塩分を補い、ベーススープと旨味の相乗効果で旨味をグッと引き上げる役割だ。「ラーメンの中にあつて、醤油は麺と出汁、そして具材をつなぎ合わせる中心的役割を果たしています。特に醤油を上手に使って作られているラーメン屋さんでは、醤油が前面に押し出さるのではなく、上手に皆を繋ぎ合わせる役割を果たしてくれていると思います」と語るのは柴沼醤油醸造18代目当主の柴沼秀篤さん。「もちろん、ラーメン屋さんからお醤油の相談を受けたときは、ご注文の作りたいラーメン…。例えば、どのラーメン屋さんのこのメニューをさらに磨いたものを作りたいとか、こういうイメージで作りたいという声をお聞きした上で弊社の醤油の中からご利用頂ける商品を提案させて頂いています。弊社の醤油は創業以来32年間変わらず杉の木桶で仕込む醤油です。ですから、大手醤油メーカーと比較しても特徴的な香りが売りです」とも。

事実、柴沼醤油の醤油を使っているラーメン店は、都内の超一流店をはじめ、地元を中心に60店舗を超えるという。特に最近話題に上がることの多い生醤油はあまり市販されていない業務用の醤油。一般的に醤油の旨味成分を表す指標とされるTN値が、大手メーカーの醤油が1.4前後なのに対し、柴沼醤油の生醤油は1.9を超える高い値を示す。実は大手メーカーの醤油は火入れ後、味の均一化と調整のために塩水で元々の醤油を割っているのだから、そういった醤油でタレを作れば塩分がたつた、旨味が後引きしない醤油ラーメンができあがるという。「前述した通り、僕らが目指す理想の醤油ラーメンのひとつは、醤油が全ての素材をつなぎ合わせてくれるラーメンだと思っています。そして、後味にふつと醤油の個性が顔を出してくれると醤油屋としてとても嬉しくなります。伸びのある旨味の中に醤油の旨味と、木桶仕込み醤油ならではの香りを出してあげたいですね」「たれさえ、さらに、「研究熱心なラーメン屋さんが増えていますからね!僕らも真剣に真摯に頑張らなくちゃっていつも勉強させてもらっています」と付け加えた柴沼さん。いま最もこだわらるべき素材:それは醤油なのだ!!