

# 素材の味が生きる「白醤油」の秘密。

日本の醤油生産量のうち、1%にも満たないと言われている「白醤油」。  
そして、白醤油をベースに出汁と合せた、風味豊かな「白だし」。プロも絶賛です。  
発祥の地に出かけ、素材にこだわり抜く蔵元を訪ねました。

## 日本の風土性を 物語る醤油

刺身に、豆腐に、煮物にと、日本の料理に欠かせない醤油。国内では、甘みの強い九州、淡口(うすくち)が多い近畿、断然濃口!の関東と、地域ごとの風土性が際立っています。  
出荷額の比率では、濃口が約84%、淡口は約13%。東海エリアで好まれる溜(たまり)醤油は1.5%、うち7割近くは愛知県産。そして、白醤油はたった0.07%しかなく、うち4割強を愛知県で造っています。いかにこの地域の食文化が個性的なのか、よく分かるデータですね。  
この白醤油の発祥は愛知県の碧南市。江戸後期の1800年頃、金山寺味噌の上澄み液が色も淡くてきれいで、調味料として使用されたのが始まりと言われています。  
この地に、「体にいいものを作る」という信念から、化学調味料も遺伝子組換えのものを使わず、日本で唯一有機白醤油をつくる七福醸造(株)の碧南工場を訪ねました。

## 白醤油の秘密を 探ってみれば…

そもそも、白醤油はなぜ白いのか?そして、他の醤油とはどんな違いがあるのでしょうか?  
濃口も淡口も溜醤油も原料は大豆が中心で、その割合は50~90%。逆に白醤油は小麦比率が高く、90%の場合も。そのために、色は淡口醤油よりさらに白く、香り高く、糖分が多くて甘みが強いのです。料理が醤油に染まって黒くなることがよくありますが、澄んだ琥珀色の白醤油なら、素材の色も美しく本来の風味を損ないません。



## 板前さんの ひと言から生まれた 万能調味料「白だし」

また、白だしは白醤油をベースに出汁を加えた加工品。料理の手間が省け

ます。この白だしを日本で最初に商品化したのが七福醸造。きっかけは料亭の板前さんの一言。「茶碗蒸しをつくるのに出汁をひいて冷ますのは大変!白醤油の出汁入りってできないかなあ」

4年の歳月をかけて完成、昭和53(1978)年に販売開始。今では全国各地で製造され、使われています。

## 製造現場の見学で納得!

碧南工場は「ありがとうの里」と名づけられ、見学を受入れ。ピカピカに磨き上げられたタンクや、出汁の原料が印象的でした。吟味された椎茸や昆布、それに鰹節が本当にいい香りで…。なるほど美味しい出汁ができる訳だと納得。材料が良質なものだけに値段も高めなので、現場を訪ねるのは効果的。少量ずつ素麺や卵汁など試食が出来るコーナーもあり、1人から予約OKなので、ぜひ。



和・洋・中家庭料理に心強い白醤油。素材の色も美しく。



「白だし16倍レシピ」  
はこちら



黒きくげと玉子の炒め物

白だしの元祖  
七福醸造株式会社



## 古きを温ね、新しきを知る旅(3)

# 「せともの」の街・瀬戸へ。

陶磁の器を慈しみながら使う暮らし、心がほっと寛ぎますよね。  
そんな「やきもの」のルーツに出会い、自分好みの器探しができる街、瀬戸。  
歴史も文化も味覚も楽しめる陶都に、新しい息吹きを求めて…。

## 「せともの」のルーツ・瀬戸

「せともの」って呼びますよね、「やきもの」のこと。これはもちろん瀬戸が由縁。良質な陶土に恵まれ、平安時代からやきもの一大産地だったこの地は「日本六古窯」の1つでもあり、瀬戸焼は2017年に「日本遺産」として認定されています。

## 陶都の歴史を体感!

まず、名鉄・尾張瀬戸駅から徒歩5分の「瀬戸蔵」を訪ねましょうか。  
瀬戸蔵の2・3階は瀬戸蔵ミュージアム。工場(モロ)や石炭窯、煙突などの展示がリアルです。再現された旧尾張瀬戸駅には本物の「瀬戸電」も停車。せともの的大量生産で財を成した実業家達が出資して鉄道を敷設。重い陶磁器を名古屋に運び、それが堀川で船に移され、名古屋港から国内外へと送られていたのです。



窯元直販の「瀬戸蔵セラミックプラザ」には普段使いの和洋食器などの多彩なせとものが並び、リーズナブルに買い物が楽しめます。

また、尾張瀬戸駅近くの「招き猫ミュージアム」も必見!上げた右手は「お金」、左手は「お客様」を招くという愛らしい招き猫。愛知県常滑市も産地ですが、ここでは約5千点もの個人コレクションの凄さを実感!骨董価値の染付から金びかの装飾、海外産のユニークな絵付けの猫まで、招福尽くしの空間です。



## ゆっくり散策しながら タイムトリップ…

散策におすすめのスポットは「窯垣の小径」。尾張瀬戸駅から約2kmの洞地区で、窯道具を積み上げた塀や壁が約400m続く風景は、絶好の撮影スポット。  
その先には今年5月にオープンした

ばかりの「瀬戸・ものづくりと暮らしのミュージアム 瀬戸民藝館」が。瀬戸本業窯が営み、江戸後期から昭和前期に洞地区で作られた器や工芸品が並びます。登窯「本業窯」のスケールは圧巻。ショップも併設され、楕円形の渦巻き模様を描いた「馬の目皿」に惹かれます。



## 古くて新しい 商店街の活気

瀬戸のもう一つの話題は当地出身の棋士・藤井聡太竜王(五冠)の活躍。「せと銀座通り商店街」には空き店舗活用のシャッター大盤も!快進撃を続ける若き棋士を応援する熱気が街を盛り上げて、レトロな商店街に、最近自転車店やコーヒー店、陶芸教室なども次々とオープン。新たな賑わいが生まれています。

## 独自の食文化も 味わいたい

器を焼く窯場は汗だくの力仕事。精力をつけるための鰻は名物です。行列の絶えない店をはじめ市内に10軒以上ある鰻料理店へ、ぜひ。また、瀬戸川沿いにある「手打ち蕎麦 志庵」の器は全て瀬戸焼。やきもの文化と美味しさのフュージョンも、ぜひ堪能したいですね。



瀬戸市観光情報公式サイト  
「せと・まるっとミュージアム」



招き猫ミュージアム



志庵



地魚料理

伊良湖

IRAGOSUSHI

伊良湖の先端、窓路ヶ浜のすぐそばにあるすし店。  
渥美魚市場のセリで仕入れた旬の地魚や貝類を  
ご堪能ください。

1番人気!  
「爽 地魚握り  
寿司」

(0531)36-4726

田原市伊良湖町古山2814-4  
11時~16時(火休)

詳細はHPへ!

観音山®  
フルーツパーラー

フランチャイズ  
オーナー募集!

東海地区  
初上陸

和歌山県紀の川市の農園経営者による、  
本当においしいフルーツをたっぷり使った「フルーツパフェ」専門店。  
首都圏・関西では大評判で、すでに10店舗を展開中!  
脱サラ起業、土地持ちオーナー、資金提供オーナーなど  
是非お問合せ下さい。

連絡先

052-308-6857

中部地区代理店(株)カーネルコンセプト ステイブランナー部門  
Mail: morikawa.keichi@kernel.co.jp 担当/森川

詳細情報は  
こちらから!

いよいよ来年1月スタート!

大河ドラマ「どうする家康」

愛知県・岡崎出身の徳川家康が主人公の大河ドラマ、楽しみです。地域PR用の  
ロゴマーク・キャラクターも出来ました。間もなく色々な商品がお目見えしますよ!

A  
AICHI IYASU  
Sengoku picture scroll

あいち家康

絵巻図

のぶながくん  
いえやすくん  
ひでよくん

ツアーやお土産に利用したい事業の皆さんは、右のサイトへ!

四季のワンショット

画像:フォトグラバイター 田中三文

春日井市から多治見市に続く、旧中央線の「愛岐トンネル群」。  
トンネルの向こうに色彩豊かな紅葉が。ウォーカーたちからも  
感嘆の声が聞こえる。