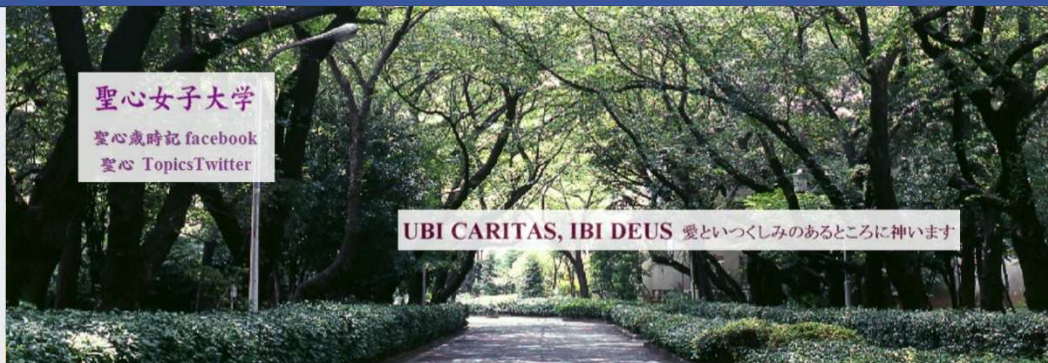




聖心女子大学
「聖心歳時記」

@SeishinDiary



聖心女子大学「聖心歳時記」

作成者: goukaku@u-sacred-heart.ac.jp [?]

このページに「いいね!」する - 8月6日 -

シリーズ学生記者が行く

— 広尾Walking2017 —



東京江戸味噌 広尾本店

突然ですが、皆さんは東京の名物と聞くと何を思い浮かべますか？

全国にはそれぞれ地域ならではの名物がありますが、東京の名物は思い浮かべない…という方も少なくないと思います。

…実は東京の広尾にも名物となるような、江戸時代から受け継がれてきた伝統的な味噌があるのです。

広尾駅から徒歩6分。一見お洒落なカフェのような外装と日本ならではの暖簾とが組み合わさった和洋折衷なお店が見えてきます。お店の名前は江戸味噌の専門店“東京江戸味噌 広尾本店”。店先には、切匙(せっかい：昔はすり鉢で味噌をすり潰して使っていて、その時にすり鉢についた味噌をこそぎ落とす道具)という道具の刃先をイメージした看板が掲げられています。実際、江戸時代の味噌屋さんで使われていた目印なんだそう。江戸時代はもともと味噌といえば自家製味噌が主流で、「買い味噌は恥」とされていた時代です。しかし、当時の江戸のまちでは人口の増加に伴い、味噌を自宅で作り管理する場所が確保できなくなっていきました。そのため、江戸には180軒もの味噌屋が誕生し、江戸味噌をはじめ様々な味噌の売り買いが一般的に始まったといわれています。

やがて時は経ち、太平洋戦争が始まると、米麴を通常より多く使用する江戸味噌は贅沢品とみなされ、江戸味噌は製造中止へと追い込まれてしまいます。戦後は現在の私達がよく口にする辛口味噌が主流となり、以来姿を消してしまいました。

ところが、新たに古い文献から江戸味噌のレシピが発見され、ここ“東京江戸味噌 広尾本店”によって75年ぶりに復刻を果たしたのです。

皆さんは江戸味噌がどういう味噌であるかご存知でしょうか？ 江戸味噌は塩分が少なく、米麴をたくさん使用し、大豆を蒸し、熱仕込みという技法で一気に発酵させてつくられます。このお味噌の最大の特徴は、通常1か月～半年かけて発酵させるところをわずか2週間という短さで行う点です。現在では、熟成

期間が長いものほど高級で美味しいというイメージがありますが、江戸時代の味噌の価値観は現代とは逆で、熟成期間が短いほど米麴を沢山使うため上質な味噌だったのです。江戸味噌は他の市販の味噌と比べて、保存が効かないぶんいつも出来立てが味わえ



るそうですが、意外にも味噌は冷凍庫で保存すると変わらず美味しくいただくことができるそうです。また、味噌の独特な癖も少ないため、隠し味としても使いやすく、料理のバリエーションも広がります。和の食材だけではなく、バジルやパクチーなど、どんな食材と合わせても素材の味を引き立て、楽しむことができるので、こちらのお店では様々な使い方も提案されています。まさに江戸味噌は、洋風化の進む現代の日本の食において、味噌を和食のみの用途から解放する「救世主」なのです。

「昔ながらでありながら、今の時代にも対応できるほどの汎用性がある江戸味噌をもっと多くの人に知ってもらいたい。」とオーナーの河村浩之さんは語ります。

こちらのお店では本枯れ節でとったかつお出汁に3種類のお味噌(江戸味噌、江戸甘味噌、仙台味噌)を溶いて試飲することができます。皆さんもぜひ実際に自分の舌で味わって、古くも新しい江戸味噌を体感してみたいはいかがでしょうか。

SRS(聖心 Radio Station)部員 望月 紗依(1年)



広尾散歩通りMAP “東京江戸味噌 広尾本店”さんはA-2です。<http://www.hiroo.info/>