

KKEI PLUS 1

英国発祥の調味料、ウスターソースは文明開化とともに庶民に広がり、西洋の香りを食卓に運んだ。創業から三代にわたって生野菜にこだわり、伝統の味を守り続けるソース会社が東京にある。製造現場を訪ねた。

洋食普及、見越す

都営地下鉄西巣鴨駅から歩いて五分。マンションが立ち並ぶ住宅地に入ると香辛料の香りが漂ってくる。香りを頼りにたどり着いたのがトキハソースだ。創業一九二三年(大正十二年)。コッタだった小倉栄男さんが洋食の普及を見越し会社を興した。その後、太平洋戦争でソース製造は一時中断したが、戦後に再開した。食の欧米化と高度成長の波に乗り、東京の食卓ではおなじみのブランドに育った。

ソースの製造方法は様々だが、トキハソースでは、まずウスターを作りそれをベースに、リンゴやでんぷん類を加えてとろみを増すことで「中濃」や「トンカツソース」を作る。

▼おすすめの食べ方 「牛肉サラダ」 ソース、しょうゆ、砂糖、酢をフライパンで加熱。牛肉を加え火を通す。千切りにしたダイコン、パプリカ、ミックスなど野菜の上に乗せて完成。ご飯のすすむ一品。



料理引き立つ伝統の味

東京・ソース

■「トキハソース」 東京都北区滝野川7ノ39ノ8 03・3916・7181



「基本はウスターです。創業時は野菜パウダーやソースはありませんから、当時と同じく生野菜から作らないとトキハの味になりません」。七月に他界した二代目社長の坂田実さんから会社を継いだ次女の田口伊津子さん(45)だ。

ウスターは野菜スープ、スパイス、塩、酢、砂糖が主原料。野菜スープには創業当時と同じく生野菜しか使わない。あとから加えるトマトとニンニクは加工したペーストを使い、価格を

安定させている。ウスターソースは一升瓶換算で、一度に約三千三百本分を作る。玉ねぎ百二十キ、ニンジン百キ、シヨウガとセロリをそれぞれ四十キ使う。これらの生野菜は近くの青果物卸市場から毎日届けられるので鮮度は抜群だ。

生野菜の調達には思わぬ苦労もある。「セロリが不作で量が確保できないときは、産地の長野までトラックで買い出しにいきました。ただ、輸送中に半分が傷んで無駄を出したこともありまして」と田口さん。仕入れ値の変動が激しく、苦労は絶えない。

野菜は午前七時から洗浄し、機械で刻む。四百リットルの大釜で沸騰させてから三十分煮込むが、加熱中は野菜を混ぜながらアクを取り除くので、つきっきり作業になる。鍋に火が入ると



焼きそば用のソースはウスターソースからつくる(東京都北区のトキハソース) 写真 藤田彰

原料、生野菜にこだわり

ウスターソースは野菜や果物の搾り汁、煮汁に塩、酢、砂糖、香辛料を加えた調味料。日本ソース工業会によると、世界最初のウスターソースは英ウスター市で生まれたという。ソースは本来、「液体調味料」の総称だが、日本でソースといえば、ウスターソースを連想する人が多い。

ウスターソースが日本に伝わったのは江戸時代末期。長崎の出島やペリー来航後による開港後は、各地の外国人居留地で

工場内に野菜の香りがふわっと立ち込める。釜の周りは暑く、サウナに入ったように汗が噴き出ると好評だ。今年も改装工事のため見学はできないが、二〇〇九年中には再開する計画という。

ソースは東京の地場産業の一つで、戦前は約五十社のソース会社があった。だが戦後、都市化の影響などをを受け減少。現在、東京都ソース工業協同組合に加入している二十五社のうち、自社製造は十七社まで減っている。

香辛料、湯で一晩

トキハソースはいわゆる薬臭いスパイスの香りがしないので幅広い料理に合う。スパイスを直接投入せず、前日に九十度のお湯で溶き、一晩寝かせてから混ぜるので香りが柔らかい。これも初代から受け継いだ秘伝だ。ソースの味が決め手となるもんじゃ焼き店では、スパイスの香りが主張しすぎないトキハソースしか使わない店もある。

地域とのつながりもはぐくんできた。ソース作りを

減塩食に一役

様々なソースが使われていたという。国産ソースの起源については諸説あるが、「近代日本食文化年表」によれば、ヤマサ醬油(しょうゆ)の八代目、浜口儀兵衛が初めてウスターソースを製造した。

ソースはしょうゆに比べ塩分が少なく、減塩食に一役買う。日本食品標準成分表によると、濃い口しょうゆに比べ塩分が約四割少ないとされている。



セロリ、シヨウガなど新鮮な野菜を使う

黒酢

消費生活アドバイザー 瀬古 博子

健康にいいイメージがある黒酢は7、8年前から人気が出て、様々な商品が出回るようになった。このため、統一基準が必要になり2004年に食酢の品質表示基準の中で定義を決め、「米黒酢」「大麦黒酢」と表示している。

米黒酢は穀物でつくる酢のうち、精米していない米を原料とし、大麦黒酢は大麦のみを使用。発酵と熟成に伴い褐色、黒褐色になることから「黒酢」と呼ばれる。米黒酢は一定の品質を定めた日本農林規格(JAS)がつくら

安心快食

健康にいいイメージがある黒酢は7、8年前から人気が出て、様々な商品が出回るようになった。このため、統一基準が必要になり2004年に食酢の品質表示基準の中で定義を決め、「米黒酢」「大麦黒酢」と表示している。

米黒酢は穀物でつくる酢のうち、精米していない米を原料とし、大麦黒酢は大麦のみを使用。発酵と熟成に伴い褐色、黒褐色になることから「黒酢」と呼ばれる。米黒酢は一定の品質を定めた日本農林規格(JAS)がつくら



ま食べてもいいのですが、ペーパーの上にひろげて電子レンジに1分かけて乾かし、グラニュー糖を大さじほどまぶして、お菓子がわりにする。つまんでいると、なぜか止まります。冷房で冷えた体にもいられません。

か、煮魚や肉じゃがなどの煮もの。写真 大井 一範

タのよつに太いものもあり。最も料理に使いやすい形

に細いものです。緑豆やエンドウ豆のつぶんから作られては腰があり、透明感も高い。

です。特に緑豆で作られた春雨