

すべてのソースは生野菜から

1850年頃イギリスのウスターシャー州で生まれたというウスターソース。日本に伝わったのは江戸末期。明治に入ると国産のソースが作られる。しかし、香辛料に慣れない明治の人々にはあまり好まれなかったようだ。そこで生まれたのが、香味野菜の濃縮エキスに、甘味と酸味、そして香辛料を加えて作った和製ソースである。

朝5時、ソースの香りが漂う工場に、野菜が次々に運び込まれてくる。たまねぎ、にんじん、しょうが、セロリなど、その量は約300kg。

「どどこ産というものではありませんが、古くからお付き合いのある青果店さんがうちのソースのために毎朝選んでくれる野菜です」というのは、トキハソースの田口伊津子さん。加工品が発達し、ソース作りも野菜ジュースやパウダーを使用することが多いというが、ここでは今も生野菜。大正12(1923)年創業、東京初のソースメーカーのこだわりだ。「うちのソースは、栓をあけた瞬間に野菜の香りがするんですよ」と田口さん。

ウスターがすべてのベース

ソース作りはこの新鮮な野菜を砕くことから始まる。たまねぎやにんじんは、火が通りやすいように細かくみじん切りにし、にんにくを加えてじっくりと、香りを大切にしたいセロリやしょうがはざく切りにしてあっさり煮る。その間、職人は大釜につきっきり、丹念にアクをとり、生野菜の生み出すコクと香りを、最大限に引き出していく。野菜の渋みを取り、クリアな味にするためには欠かせない作業だ。

この煮汁をタンクに移し、砂糖に塩、カラメルと混ぜ合わせ、トマトを加えて調整する。そこに一晚寝かせたスパイスを加え、攪拌すればウスターソースの出来上がりだが、「できたてのソースは味がなじんでないもの。熟成させて寝かすことで、角が取れてまるやかな味になるんですよ」。

ウスター、中濃、とんかつ用、お



JR東京駅から山手線で大塚駅、または京浜東北線王子駅で都電荒川線に乗り換え。大塚からは4分、王子からは7分ほどで庚申塚駅。

好み焼用と、ソースの種類は多い。中にはやきそば用やハンバーグ用などもある。しかし、ここではウスターソースがこれらのすべてのベースとなっている。中濃であればこのウスターにさらにトマト、そしてりんごを、ハンバーグ用にはマーガリンを加える。「大量生産になって、ソースの種類ごとにも、材料を最初から一緒に煮込むところも多くなっていますが、うちは、すべてこのウスターソースがベース。どんなに手間やコストがかかっても生野菜とこの製法にこだわりたい」という。

北区滝野川周辺―徳川吉宗が桜を植樹し、桜の名所となった飛鳥山公園や洋風と和風が混在する珍しい庭園を持つ旧古河邸、旧醸造試験所のレンガ造りの建物など歴史的名所も多い。また、内田康夫氏の小説「浅見光彦シリーズ」の舞台としてもたびたび登場している。

発車時のベルの音から「チンチン電車」という愛称で親しまれる都内唯一の路面電車・荒川線、1両編成の小さな車両がのんびり走っていく。その下町特有のぬくもりが感じられる風景にソースの香りが妙に似合っていた。