

隠し味 おうちでグルメ旅

酸いも甘いもかけ分けて

ご当地調味料がブームだ。百貨店の調味料売り場には、地方色豊かなポン酢、ソース、しょうゆが並んで、「特化型」も目立つ。寒い夜、会社から家に帰って一人鍋。そんな時に使うと、身も心も温まりそうだ。ひとりで、ちょっとした旅行気分も味わえる。

おいしさアップ! ご当地調味料

棚に並んだ瓶のラベルに「大阪」「京都」「神戸」の字が躍る。大阪・梅田の阪神百貨店地下にある「地調味料」コーナーだ。「B-1グランプリなど地方の食への関心が高く、昨年春に設けました」と広報担当の竹下諭さん(36)。約100種類の調味料を扱い、1日に約40本が売れる。中でも多彩なのが「ご当地ポン酢」。

中村商店は関西に脈々と伝わるだし文化に注目し、「谷町ぽんず」を製造する。枕崎のカツオ節、北海道の昆布、大分のシイタケ。てつぢりや湯豆腐など、あっさりした鍋料理に合うよう厳選した材料で作る。

創業約130年のごま専門店、和田萬商店は「大阪ごまぽん酢」を製造。創業時は乾物問屋だが、大阪で食卓に欠かせないポン酢に注目。「ごまをたっぷり使ったポン酢はホウレン草のお浸しにぴったり」と開発した。

肉料理かやまの「玉葱ぽん酢」は淡い、1日に約40本が売れる。中でも多彩なのが「ご当地ポン酢」。

路島産タマネギを使った。タマネギが漬けたが、大阪府八尾市の書店店長(47)は「やっぱり地元の旭ポンズが好きやなあ。パンチがある味で湯豆腐にぴったり」。

大阪市の自営業の男性(48)はポン酢2種類を常備するほか、高知のユズ果汁としょうゆを使って自家製ポン酢を作る。「気分次第で使い分けます」

酸っぱさを抑え、柑橘類でさわやかに仕上げた製品も目をひく。則岡醤油

醤造元の「橙ぽん酢」は地元の橙を使

用。澤井醤油本店の「さわいさんちの京ぽんず」はグレープフルーツの果汁入り。炒めたホウレン草とベーコンにさっとかけるのがおすすめだ。

大阪府八尾市の書店店長(47)は「や

っぱり地元の旭ポンズが好きやなあ。パンチがある味で湯豆腐にぴったり」。

大阪市の自営業の男性(48)はポン酢2種類を常備するほか、高知のユズ果汁としょうゆを使って自家製ポン酢を作る。「気分次第で使い分けます」



新しい味への好奇心

辻調理師専門学校(大阪市阿倍野区)日本料理専任教授、杉浦孝王さん(55)「不景氣で外食を控え、家庭で食事する人が多くなつたことがブームの背景

にある。ご当地調味料は、日常の料理に簡単に変化をつけてくれるからだ。味に奥行きを出そうと調味料にこだわるプロもいる。どんな時代も新しい味を追求する好奇心は変わらない。関西人はその傾向が強いのではないか。

日本で初めてソースが作られたのは1885年、神戸市の阪神ソースという説がある。日本コナモン協会会長の熊谷真菜さん(50)は「当時の人は『これぞ西洋の味!』と歓迎したのでしよう。梅田の阪急百貨店の食堂では、ソースをライスにかけて食べるのがはやりました」という。

東京・JR有楽町駅前には各都道府県のアンテナショップが並ぶ。その一つ「大阪百貨店」の前を通ると、ふくらんとソースの香り! たこ焼きのほか、地ソースや地ポン酢を販売。大黒屋の「元祖なにわ名物串かつソース壺入」には「二度漬け禁止」と「お作法」まで書いてある。外国人客も訪れるかも知れない。

「スシブームだけでなく、アジアや欧米各国でお好み焼き、たこ焼き、うどんといったコナモンの食文化は注目的。調味料の輸出も増えるのでは」と熊谷さんは話す。(田中亮子)