



自然そのまま、舌にからだにやさしい懐かしの味♪ 醤油の本場ならでは 無添加・小豆島佃煮

本場の本物認定
ココが特徴

小豆島佃煮

名称の由来／醤油づくり400年以上、佃煮づくり70年以上の伝統が息づく小豆島が生む佃煮。
製法の特徴／無添加。熟練工が少量をていねいに炊き。
原材料の特徴／醤油は小豆島産。素材は30年以上使われつづけている昆布、のり、わかめ、しいたけ、おじゃこちりめん、きょうらぶぎの6品目に限定。
品質と安全性／仕上げの段階では、90～95℃の蒸気や熱湯で40～60分かけて殺菌。熟練工による味覚テスト、生菌数・大腸菌数検査のほか、包装後は製品に対し、金属探知機、X線検出機等による異物検査も実施。
業界とりまとめ団体／小豆島調理食品工業協同組合（香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4）



小豆島調理食品工業協同組合
大野 英作 氏



高松港から出たフェリーは進路を北東にとり、島嶼のあいだを抜ける。出航から1時間。目の前にひと際大きな島影があらわれた。佃煮の里、小豆島である。小豆島は、佃煮の年間生産量約4800t、昆布の佃煮では全国シェア1割以上を誇る名産地。その日本有数の佃煮どころの最高峰

が「本場の本物」に認定された。これがまた熱々のご飯と実によく合う。口に運んだ瞬間、濃厚な醤油の風味と素材のうまみが口中で合奏をはじめ。それはどこか懐かしい調べ。相棒のご飯と和音を奏で、口のなかに溶けていく。「ようはね、昔の味ですね。無添加だからね。後味が残らずに、また食べたいと思う箸が出る」

と、佃煮づくりに励む、小豆島調理食品工業協同組合（安田食品工業代表取締役会長）の秋長健一氏はいう。無添加。すなわち化学調味料、合成保存料、合成着色料を一切使用していない、自然そのままの味だ。しかし、加工された佃煮でそれをうたうのは、そうたやすいことではない。最大の関門は味だ。化学的調整ができないため、原料、とくに「醤油」と昆布などの「素材」が味の鍵を握ることになる。まず、醤油でいえば、小豆島は実に400年以上の歴史を誇る醤油づくりの本場だ。特徴は一般的な醤油とは一線を画する、コクと香り。非常に濃厚なのだ。本場の本物認定品はすべて小豆島産の醤油を使用。そのなかでもとくに選り抜かれた逸品を使う。「うまい小豆島の醤油の味を生かしてこそ、うまい小豆島の佃煮が作れる」と、佃煮をつ

くり続ける小豆島調理食品工業協同組合の大野英作氏は語っている。

そして、素材である。醤油は濃く、上質。よって、「その味に負けないような素材を使わなければ」と、秋長会長。たとえば、昆布は「生育した浜（浜格差）」と幅や厚み、うまみ成分などで判定する「等級」により格づけされるが、安田食品工業では、最上級のものを選入れる。

また、本場の本物の認定条件として小豆島で30年以上つくりつづけている素材に限定。昆布にくわえ、のり、わかめ、しいたけ、きょうらぶぎを指す。

また、本場の本物の認定条件として小豆島で30年以上つくりつづけている素材に限定。昆布にくわえ、のり、わかめ、しいたけ、きょうらぶぎを指す。

醤油の蔵。びっしりと覆う黒ずみの正体は麹菌。真っ黒な屋根や壁は「醤（ひしお）の郷」のあかし。



「あまり炊きすぎると煮崩れる。逆に炊かないと菌切れが悪い。色艶のだし方もある。原料の砂糖や醤油を入れるタイミングもある。さらに、同じ原料でも日によってわずかながら変化するので微調整が必要。すべてを頭に入れて絶妙なさじ加減で炊くわけですね。長年の経験がものをいう世界。それが老舗の味をつくる」（大野氏）。

らぶぎ、おじゃこちりめんの6品目に厳選した。いずれも素材の吟味から製法まで、地元業者がそのノウハウを十二分に蓄積したものでありである。磨かれた醤油と素材の出会い、融合。ここに佃煮の味が生まれるわけだ。

**原料を生かす熟練工の腕
経験が老舗の味をつくる**

製法にも徹底したこだわりをみせる。認定品のひとつである「真昆布佃煮」では、昆布をみばえよく5cmの正方形にていねいに切り、釜で炊く。一度に炊く量は、10kg。一般的な佃煮の140kgに比べて明らかに少量生産だ。「少ないぶん手間はかかるが素材のすみずみまで目がいき届き、味の均一性が高まる」と、秋長氏はそのメリットを指摘する。

「食糧難の時代。ただ小豆島は醤油だけはふんだんにあり、それをなんとか活用しよう」と佃煮づくりがはじまった。原料不足で、最初「は芋のつるで佃煮をつくった」と、岡田社長。それから60年。いまでは醤油と肩を並べる一大産業に発展し、小豆島の代名詞となった。瀬戸内海で淡路島につづき2番



海と山に恵まれた小豆島。豊かな自然は醤油や佃煮のほか、オリーブや素麺などの特産品も育む。



安田食品工業では、小さめの釜で少量を炊きあげ、味、歯切れ、色艶などの均一化をはかる。



写真上／真昆布の佃煮はさらに小さい釜でていねいに炊く。タイミングをみはからい絶品の醤油を注ぎこむ。
写真下／できあがった真昆布の佃煮は田の字になるようにていねいに袋づめ。みばえの美しさにもこだわる。

小豆島佃煮の起源は終戦直後。目付きを誇る小豆島。その島名とは裏腹の広大な大地に伝わる醤油よりいでし佃煮。素材な味わいは、郷愁を誘いながら、今日も胃の腑に落ちていく。



商品情報
下段左から、岡田武市商店の「大分仙人どんこ椎茸」（100g）、安田食品工業の「ちりめん山椒」（100g）、上段左からタケサンフーズの「かつお昆布」（70g）、亜味撰の「小豆島生炊きのり」（110g）。

関連団体
岡田武市商店 香川県小豆郡小豆島町古江甲 26-1 ☎ 0120-828-384
タケサンフーズ 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲 221-1 ☎ 0879-82-1151
安田食品工業 香川県小豆郡小豆島町安田甲 103 ☎ 0879-82-2225
亜味撰 香川県小豆郡小豆島町草壁本町甲 572-32 ☎ 0879-82-1265

