浜松ソース木桶仕込み

木桶熟成が生み出す〝不思議なちから〟
まろやかで味わい深い、極上のウスターソース

本場の本物認定 ココが特徴

浜松ソース木桶仕込み

名称の由来／浜松は繊維産業、輸送機器、楽器等の工業製品の生産拠点であることから、古くから工場の食堂に供給するためのソース製造業が盛んだった。

製法の特徴／野菜を洗った後、半日かけてじっくり煮込む。昆布、鰹節の出汁に砂糖、塩、酢を加え味付けし香辛料を加えた後、木桶にて 1 ～ 2 か月熟成させまろやかな味に仕上げる。

原材料の特徴／静岡県を中心に栽培された野菜を使用し、ペーストやパウダーに加工するのではなく 生の野菜を使用する。

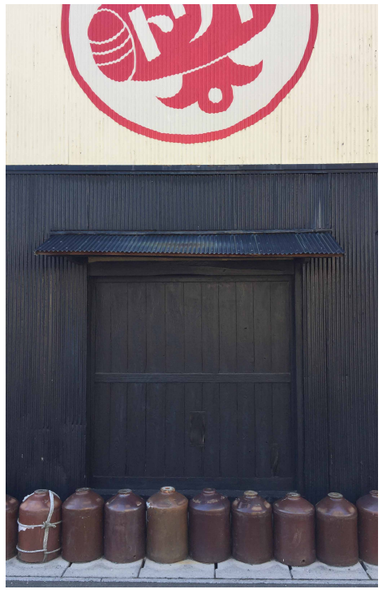
品質と安全性／釜の中心温度 80℃で 20 分蒸煮することで製品の殺菌を行う。また木桶熟成後、充填前に再度蒸煮殺菌を行う。

特認者*／鳥居食品株式会社　静岡県浜松市中央区相生町２０－８

鳥居食品株式会社
代表取締役社長
鳥居 大資 氏

〝ソース〟の定義とは本来、料理に直接かける、または調理の際に味付けのために使用する液状またはペースト状のもの全般だが、日本では昔からウスターソースのことを一般的にそう呼んできた。中濃ソースやとんかつソースは、粘度が異なる同じ種類のものだ。ソースが日本で使われるようになったのは江戸時代末期から明治のはじめと言われており、洋食文化の発展とともに当初は、ネーミングの元となったウスターシャー州があるイギリスからの輸入品が使われていた。用途は主にハヤシライス、ビーフシチューなどの隠し味だった。やがて浜松にも洋食屋が増え、同時にソースを自ら製造しようという業者も出始める。元々野菜農家だった鳥居食品もこの流れを受け、ソース製造に着手した。浜松はホンダ、ヤマハ、スズキといった輸送機器、楽器等工業製品の生産拠点であったことから工場やその周りに食堂が多く、ソースのニーズは他の地域よりも比較的高かったようだ。また地形的に野菜農業が盛んで地場産原材料が手に入りやすかったこともあり、鳥居食品を含め複数のソース製造業者が発展していった。

当時、貯蔵するタンクといえば木桶しかなかった。そこから時代は劣化が少ないホーロータンクやステンレスタンクメインへと移行していくことになるのだが、ホーローにはガラスでコーティングの部分にクラック（裂け目）ができるとそこに錆びが発生する、ステンレスはコストが高くつくといういずれもデメリットがあり、今は貯蔵に関してはＦＲＰ（繊維強化プラスチック）が主流だ。浜松のソース製造業者も洋食文化がさらに発展し製造量が増えていく過程でコストも手間もかかる木桶からそれらに移行していくというのが通常の流れとなるが、ホーローやＦＲＰで熟成させたものよりもまろやかな味になると感じていたことで鳥居食品だけが木桶を継続。有機質と無機質の違いこそ確かにあるものの実のところそのロジックは分かっていないというが、木桶だから味がこうなるという〝感覚〟のみを信じ木桶でのソース製造を続けてきた。



一般見学も可能なソース工場

木桶に加え、生の野菜と焦がし砂糖にもこだわりが

浜松ソース木桶仕込みと大手メーカーが大量製造するソースとの味の差の要因は、木桶熟成以外のこだわりもあってのことだ。一般的なソースがペーストやパウダーに加工された野菜を使用するのに対し、鳥居食品では生の野菜が使用されている。また甘味をつける過程において、大量製造のソースは糖分以外の成分も含まれる「廃糖蜜」を使用する。濃い茶色になるのはこのためだ。一方、鳥居食品は味にコクを出すために純粋な〝苦み〟を加えることが重要だとのこだわりがあり、焦がした砂糖を使用。したがって比較すると、その茶色はかなり薄めだ。ソースは本来、食べる直前に直接フライなどの料理にかけるのではなく、調理の過程でかくし味的に使うものだった。イギリスから伝わった当時〝西洋醤油〟と呼ばれていたことが日本独自の使用法となったとも考えられるが、調理で使用する場合、この透き通った茶色が料理を上品に美しく仕上げるという効果も生むことになる。

その特性を良く知る鳥居社長によれば「直接料理にかける場合、シンプルにキャベツと卵を炒めたものにかけるのが経験上、最も木桶ソースとの相性が良くて美味しい」そう。木桶ソースの味については日々研究が重ねられ、今でも野菜の配合を変えるなど少しずつ工夫が加えられているのだという。それは日本人の食文化の変化に対応し、その時代時代の〝美味しさ〟を演出していくためだ。鳥居社長には「本来のかくし味としての存在価値を高めたい」という思いがある。そのためにも、この伝統製法を継続していく必要があるのだろう。

完成 ◀ 熟成 ◀

木桶で１～２ヶ月間熟成され、ウスターソースが完成

◀ 玉ねぎ収穫 ◀

土地柄仕入れやすい早生ではなく、ソースの味にこだわり中生や晩生の玉ねぎを使用

◀ トマト収穫 ◀

静岡県西部は日照時間が長いためトマトの栽培に適しており、糖度が高いことが特徴

地場の農産物が生んだソース文化

浜松は地形的に以前より特色ある農産物が生産され、ソースに使用する地場産原材料が容易に入手できたこともあってソース文化が生まれた。その生の野菜を使用し独特の味付けを施し、さらに木桶で熟成させることで、味わい深いソースの味わいとなる。

商品情報

静岡県を中心に栽培された生の野菜を使用して、木桶によって熟成されるまろやかで味わい深いソース。“ウスターソース”、“中濃ソース”、“桶底のちから”の３種。

関連団体

鳥居食品株式会社
静岡県浜松市中央区相生町２０－８
☎053-461-1575