



伊良部島佐良浜地区で水揚げされた鰹を使った
鰹節と宮古味噌が融合した素朴な伝統食

しょうぶじる

伊良部島の勝負汁



天然食材のみを使用していることで生まれる素朴な味わい

宮古島地域のソウルフード「勝負汁」

名称の由来／昔から呼び名は各島で異なっており、伊良部島では「勝負汁」と呼ばれていた。島の漁師たちが勝負となる良い潮時の朝にこれを飲み漁に出かけていたことが名称の由来。

製法の特徴／宮古味噌は国産大豆を煮詰め、煮あがったらミンチにし、小麦麴と塩、泡盛を入れ、約6ヵ月寝かせ製造。合わせる鰹節パウダーは鰹節を削った後、冷凍して加工する。

原材料の特徴／宮古味噌は天然麹菌を使った、昔ながらの風味豊かな味噌。鰹節は「モクマオウ」の木材を使用するこの地域ならではの燻し方で、香りが非常に良いのが特徴。

品質と安全性／一般衛生管理および HACCP の手法を取り入れた管理を踏襲。製造については、仕様書に基づき製造。すべてトレースバックできるようにしている。

業界とりまとめ団体／浜口水産株式会社 沖縄県宮古島市伊良部字国仲 431-1

本場の本物認定
ココが特徴



浜口水産株式会社
代表取締役社長
濱口 美由紀 氏

豊かな自然と美しい海に囲まれた沖縄は観光人気が高いだけでなく、昨今は都会からの移住も多くと聞く。沖縄の魅力はより高く評価し、世にもっと認知させたいと考えるのは地元の人よりもむしろ、そんな人たちのなかにも知れない。7年前に宮古島市の離島、伊良部島に移住し、この地域伝統の家庭料理を後世に伝えるべく、商品化し販売する浜口水産の濱口美由紀社長と話をしている、そんな印象を持った。

移住を決めた理由のひとつが「鰹が美味しかったこと」だったという。この地域では明治時代頃から鰹漁や鰹節製造が盛んに行われており、鰹節の消費量は今も全国一。人々の生活に欠かせないものとなっている。また調味料では自家製の宮古味噌をメインに使用する文化が根づいており、鰹節と宮古味噌を混ぜてお湯で溶かし生

卵を入れ食す郷土料理が存在している。鰹節は防風林としてこの地域に多く植えられている「モクマオウ」で燻して作られるため香りが非常に良く、これに魅了された濱口さんは鰹節を削った後の粉が廃棄されること惜しむあまり、その粉を活用し宮古味噌粉と混ぜ「**かっ**鰹ちゅう汁」と名づけ商品化した。その1食パックの商品は「勝負汁」という。

沖縄人でなくても「懐かしい」と感じる素朴な味わい。モクマオウで燻した鰹節と合わせる宮古味噌もこの地ならではの味噌で、一般的な大麦や米ではなく小麦で麹を立て、酒精には泡盛が使用される。その味わいは非常に素朴で、ストリートに味噌の風味が伝わってくる。沖縄人でなくてもなぜか「懐かしい」と感じる素朴さだ。その味噌と香りの強い

宮古味噌と鰹節だけを使用した素朴で「懐かしい」味わい
小麦で麹を立て泡盛を加える、伝統の製法による宮古味噌は昔ながらの風味豊かな味噌で、これに合わせる鰹節パウダーも、モクマオウの木材で燻した香りの良い鰹節を使用。お湯で溶いて飲むその味わいは実に素朴で、沖縄の人でなくても「懐かしい」と感じさせる。これに生卵を入れるのが宮古島地域に伝わる飲み方。調味料として使っても、独特の味わいが生まれる。



お湯で溶いただけで都味噌と鰹の豊かな風味を楽しむの面白い



鰹漁が盛んなこの地域で鰹節は欠かせない食材

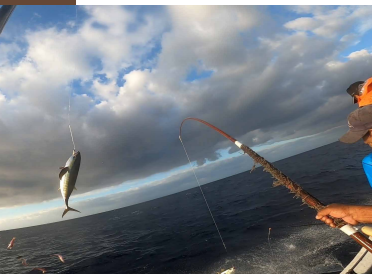
鰹節を合わせた勝負汁は、鰹だしの味噌汁と材料は基本的に同じでありながら、鰹が味を引き立てる影の役割ではなく、味噌と同じく主役であることが違いであり、大きな魅力に繋がっている。1食分のパックを「勝負汁」と命名したのは、島によって呼び名が異なるこの伝統食を伊良部島の人がかつて「勝負汁」と呼んでいたから。漁師が勝負となる潮時が訪れた朝にこれを飲み漁に出かけていたことからそう呼ばれるようになった。そう、いわばゲン担ぎのようなもの。その伝統も復活させたいと濱口さんは願ったのだ。単なるゲン担ぎというだけでなく実際に免疫力を上げる効果もあり、そこにたんぱく質やビタミンが豊富な生卵を加えることで、実の効果ももちろんある。

味へのこだわりが強いラーメン職人も認める味

日本食を代表する味噌汁は各地で様々な具材との組み合わせで親しまれており、コンビニに行けばカップとセットになったレトルト商品でそのパリエーションがズラリと並び、気軽に食べられる。そんな環境があるからこそ、この「鰹ちゅう汁」が希少な存在であるこ

とに気付く。お湯で溶いて飲む以外に、調味料として使っても豊かな鰹の風味が主役の味をより引き立てて旨味が増す。最近はこの勝負汁を味噌ラーメンのスープに使用しているラーメン店もあるそう。で、スープへのこだわりが人一倍強いラーメン職人が目置いていることも勝負汁の美味しさの証だといえるだろう。

「これだけ美味しいものをなぜ、これまで地元の人たちが広めようと思わなかったのか」。濱口さんは当初、そこが不思議だったという。島の人間ならではの、外へのアピールの苦手がさそうさせていたのかも知れない。だがその意義に、移住した外の人間が気づいた。勝負汁、鰹ちゅう汁の認知拡大に尽力する濱口さんの思いはビジネスの成功ではなく、むしろ「勝負汁を食べて興味が沸いたらぜひ、一度島に足を運んでほしい。他にも魅力はたくさんあるから」だそう。確かに、そう思わせるだけの魅力はある。



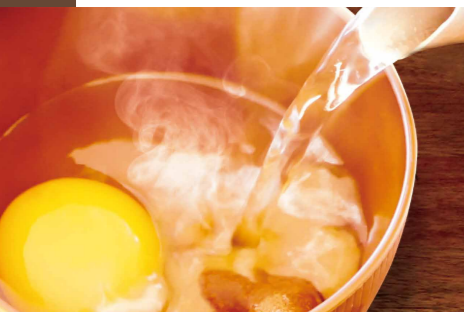
勝負汁を飲んで臨む漁は今日も豊漁



美しい自然と海に囲まれた伊良部島



国産大豆、小麦麴、塩、泡盛でつくられる風味豊かな宮古味噌



勝負汁に生卵を入れ、お湯を注ぎ飲むのが宮古島流

商品情報

「勝負汁(22g)」税抜 139円「勝負汁(22g×5)」税抜 695円「鰹ちゅう汁(100g)」税抜 510円「鰹ちゅう汁(180g)」税抜 713円

関連団体

浜口水産株式会社
〒906-0505 沖縄県宮古島市伊良部国仲 431-1
☎0980-74-5056

