

「存じですか？ 美食家『魯山人』」

地元大好き♥みそ・醤油屋の しんこさん通信 ～第4号～

こんにちは。丸新本家・湯浅醤油(有)の新古敏朗です。
 今回は5年越しで やっと完成した 醤油について
 みなさんに知ってほしくて 筆を執りました。
 「世界一美味しい醤油を作りたい!!」
 いつもそう思って醤油を作っています。
 今度出来た「魯山人の醤油」は、私たちだけでなく 声を
 かけていただいた(有)魯山人倶楽部の松岡さんや 大豆と
 小麦を1から作ってくれた折笠さん、復刻料理を作って
 いただく むろ多さんや 大阪府日本調理技能士会さん…
 本当にたくさんの方との出逢いと想いが重なりあって
 出来上がった醤油です。
 良いものが出来上がって嬉しい気持ちと
 感謝の気持ちでいっぱいですが、
 限定になってしまうのですが、
 あなたも ぜひ 味わってください。
 湯浅醤油有限公司・丸新本家株式会社 5代目 新古敏朗



ホントにあった

※実話のエピソードに
基づいて再現した
4コマまんがです。

魯山人さんのエピソード①



日本史上、最も有名な 美食家として知られる北大路魯山人。

美食家の他にも、^{てんこくか}篆刻家・^{しよつきやく}画家・陶芸家・書道家・料理家・着物デザイナーなど、様々な顔を持つ総合芸術家です。
 長浜・京都・金沢の資産家の食客として生活することで、食器と美食に対する見識を深めて行き、大正10(1921)年には会員制食堂の「美食倶楽部」を発足。
 その2年後には永田町(東京)に^{ほしがおかきりよう}『星岡茶寮』を借受けて、会員制の高級料亭で美食を追求したと言われています。

* 食客とは…中国の戦国時代に広まった風習で、貴族たちが才能のある人物を客として遇して養う代わりに、主人を助けるというもの。

ところで…

この人どこかで 見たことありませんか？

グルメ漫画で有名な「美味しんぼ」に登場する
 会員制の料亭「美食倶楽部」を創立し
 主宰する海原雄山さんのモデルこそ
 この魯山人さんなのです。

4コマ漫画は海原雄山さんの
そっくりさんです。

この
4コマ漫画の
エピソード以外にも、魯山人
の醤油へのこだわりは強く見られます。
 病床にも自身が作った醤油さしを置き、死の間際
 まで使っていたと伝えられ、醤油差しは魯山人の遺品と
 して大切に保管されています。
 肌身離さず持っていた醤油は
 関東のものでは物足りず、
 関西の醤油を好んでいたと
 言われています。



彼の心を受け継ぐ
魯山人倶楽部と一緒に

魯山人が愛した醤油を
再現!! 裏面へGO

『魯山人の活躍した時代の 醤油を造りたい!!』

～魯山人の醤油ができるまで～

奇跡の大豆と小麦

青森県の林檎農家 木村秋則さんが完全無農薬・無肥料（自然農法）で育てたリンゴが話題になり「奇跡のリンゴ」と呼ばれ、書籍がベストセラーになったのは、まだ記憶に新しいのではないのでしょうか？ 今回の醤油は「他にはない素材で作ろう」とその木村さんに土作りから指導を受けた弟子、折笠健さんに大豆と小麦を依頼しました。「大地にある栄養だけで大豆や小麦が育つ」という考えから、農薬はもちろんのこと 肥料すら与えない栽培は困難を極め、収穫できた素材はなんと当初予定していた 1/6。まさに奇跡の大豆と小麦です。

「もし 魯山人が生きていたら… 現代の醤油に納得したかは いささか疑問です。」と、魯山人の心を受け継ぎ、彼の想いを伝えたいという「魯山人倶楽部」の代表 松岡さんは言います。確かに 魯山人が活躍した頃の醤油と今の一般的な醤油では造り方も、味も違います。そこで、魯山人倶楽部と一緒に大豆や豆作りからこだわり、混ぜ物を一切入れない“本物の味”づくりに挑戦!! 構想から約5年の歳月を経てやっと完成しました♪

木桶を使った
昔ながらの製法



奇跡の大豆「大袖の舞」

奇跡の小麦「ハルヨコイ」栽培風景



折原さん

新古です♪

現在、醤油は大豆・小麦・塩で作りますが、昔は米も使っていたんです。（+ 添加物を加えているものが多い）そこで今回は、奇跡の大豆と小麦に加え、合鴨農法と言われる無農薬の自然農法で育った新潟コシヒカリと長崎県の「五島灘の塩」を使用。今ではステンレスが主流になっているのですが、昔ながらの木桶で仕込み、熟成させて醤油を誕生させます。本来なら1年以上寝かせるのですが、「魯山人の醤油」は従来の濃口醤油よりも上品な薄い色に仕上げたかったので、8ヶ月熟成させてまろやかな味わいを醸し出させました。

昔と同じ醸造法

素材の味を際立たせる醤油

「魯山人の醤油」の肝心の味ですが、旨み成分（アミノ態窒素）が通常の醤油の1.6倍と、かなり旨みの高い醤油です。添加物を加えた醤油とは違う自然な甘みとまろやかな風味は、魯山人の「美味しいものを食べるのではなく、美味しく食べる」の言葉通り 素材の味を最大限に際立たせます。白身魚などのお刺身に漬けても、煮物はもちろん、酢や油、薬味との相性も良いので焼く・蒸す・揚げるなど和洋中のあらゆる調理に☆これまでの醤油を使った料理の風味付にも Good♪



ここでは伝えきれない
想いと活動を
綴ったブログ



<http://ameblo.jp/yuasasyouyu/>

『世界一の醤油をつくりたい!!』
湯浅醤油 有限会社
創業 金山寺味噌・湯浅醤油・紀州南高梅製造元
丸新本家 株式会社
明治14年 〒643-0004和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)

シリアルナンバー付

**限定
10,000本**

200ml ¥1,365(税込)
商品番号: NO.20820

「湯浅醤油の中でも最高傑作の醤油を是非味わってください!」

“本物の味”を目指してたくさんの人の技と想いから出来上がった醤油はその製法と希少な材料のため、残念ながら量産できるものではありません。今回、ご用意できたのは限定10,000本。数に限りがあるためシリアルナンバーを入れてお届けします。「世界一美味しい醤油を…」と作り続けて来た湯浅醤油の中でも最高傑作の出来です!ぜひあなたも「魯山人の醤油」をご賞味あれ♪

お申し込みは… ☎ **0120-345-193** まで

添付の申し込み用紙のFAX or
ホームページでも受け付けています。 **丸新本家** で検索♪

魯山人の醤油がほしい!

とお電話ください♪

