

第9号

# よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



つつい やすお

筒井 恭男さん

横浜醤油(神奈川区)



(横浜で唯一の醤油醸造所!)

様々な種類のお醤油を開発・販売  
しています!

趣味: お料理・パン作り



## 横浜醤油ならではの味を出すために

醤油は蒸した大豆に麴を加えて発酵させて「もろみ」をつくり、それを熟成させることで醤油独特の風味が出ます。熟成工程は、普段市場で見かけるような大手メーカーの醤油であれば3ヶ月ほどで終わらせてしまいます。しかし、横浜醤油では10ヶ月熟成させるこだわりの製法を続け、横浜醤油ならではの味を出し続けています。

Point

二十四節気「立春」「啓蟄」ってなーに??

2月4日頃「立春」(りっしゅん) 暦上では春の始まりのことをいいます。

3月5日頃「啓蟄」(けいちつ) 土中の生き物たちが目覚める季節を指します。

これから暖かくなりますが、気温差も大きいので体調には気をつけましょう!

## こだわりの製法

現在、日本の大手の醤油メーカーは機械化による効率的な進め、短期間で大量に生産することができます。一方で、筒井さんが作る醤油は機械に頼らず、12月に麦と小麦を仕入れ、1、2月に仕込み、夏を越して、やっと11、12月に搾って醤油を作るという昔ながらの伝統的なやり方を守り続けています。



## 選ばれるオンリーワンを目指して

筒井さんは、横浜醤油をこれからもずっと残していくために、伝統を守ることや技術開発だけでなく、いかに自社の独自の味を出すか、他のメーカーとどれだけ差をつけるかということに信念をしています。

また、一度うちの醤油を使ってもらったら二度と元の醤油には戻れない「横浜醤油でなくちゃ」と言われるような美味しくてよいものを日々作ることを心掛けています。



## 椿さんとの出会い

椿さんのご自宅が横浜醤油の近所であり、「横浜醤油を料理に使いたい」とご相談をいただき、醤油を提供したのが最初の出会いでした。今現在も交流があり、TSUBAKI食堂には醤油を提供し続けています。

**【豆知識】 醤油の塩分濃度の秘密** 一般的に、濃口醤油の塩分濃度は約15-17%であるのに対し、薄口醤油の塩分濃度は約18%とされています（濃口の方が塩分が多いと思っていたので意外でした・・・！）。ほんの数%の差で味が変化する醤油の世界、奥が深いです。ちなみに、海水の塩分濃度は約3.5%です。



TSUBAKI  
食堂

## 伝統ある横浜醤油を守り続けて

横浜市内で唯一、老舗の醤油醸造所で作られた横浜生まれの横浜育ちの醤油です。一貫して手作り、無添加にこだわった醤油には、多くのファンがいます。また、横浜醤油には一般的なこいくち醤油だけでなく、用途やニーズに合わせて、さまざまな種類が揃っています。



インタビューに伺った際に、沢山の種類の醤油の味見をさせていただきました。どれもとてもおいしかったのですが、中でも印象に残っているのが、『はまっこ』という醤油です。この醤油は、工場見学に来た小学生の意見を取り入れて作られた商品で、甘口で、卵かけご飯にぴったりです。

また、『ハイ辛辛辛醤（ハイカラジャン）』という醤油も特徴のある商品です。韓国の方からのリクエストで開発した商品で、赤唐辛子、青唐辛子、ハバネロを使った辛い醤油です。餃子のタレや炒め物の隠し味にピッタリとのこと。お土産にいただいたので早速私も使ってみました。作った料理に何か物足りないなと感じた時に『ハイ辛辛辛醤』をちょっと足すと味が引き締まります。皆さんにも是非味わっていただきたいです。

～筒井さんからおお客様へのメッセージ～

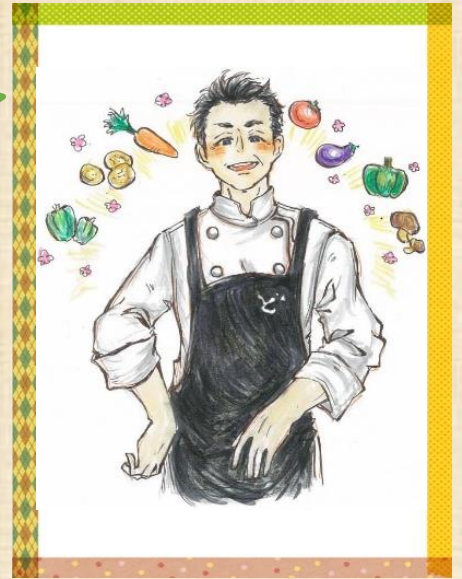
神奈川県唯一の醤油醸造元、横浜にありお客様を大事に、  
お客様に喜ばれる、安心、安全な製品作りを、常々心掛けております。

横浜醤油HPはこちら



# 椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

地産地消の推進のため、農家さんたちと出会うと同時に市内の調味料メーカーの方とも出会い、その時に最初にお会いしたのが筒井社長でした。それ以来25年以上もお世話になっていて、常に気にかけてくださいます。今後も貴重な横浜醤油を守り続けていただきたいです。



TSUBAKI食堂の  
Facebookページはこちらから



## 料理人 椿直樹 ~レストラン情報~

### ★ ★ TSUBAKI食堂

横浜市中区太町6-50-10  
<Tel>045-211-4300  
<ランチ>11:00~15:00  
<ディナー>17:00~23:00  
定休日：無休



### ど根性キッチン

横浜市泉区和泉町6214-1  
<Tel>045-410-8466  
<ランチ>11:00~15:00  
<ディナー>17:00~20:00  
※ラストオーダーはホームページをご確認下さい  
定休日：月曜日  
(月曜祝日の場合、火曜が定休日)



## 学生編集後記

醤油のことに止まらず、  
さまざまなお話を聞くことができました！



横浜醤油のお醤油のお話はもちろん、横浜醤油が会社として成立するまでの軌跡や、会社でのお仕事以外に筒井社長がどのような活動をされているかなど、本当にさまざまなこととお話ししていただきました！どのお話も私たちには新鮮かつ刺激的で、取材させていただくことができてよかったと改めて感じました。試食させていただいたさまざまな種類のお醤油はどれもとてもおいしく、つついとお米やお肉が食べたくなってしまいました。。。この度は本当にありがとうございました！