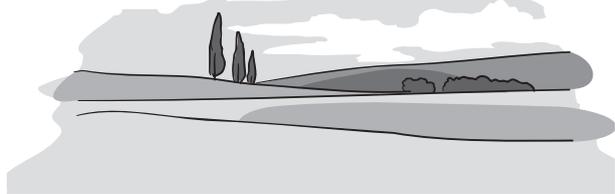


## 「刺身醤油」ありますか？



美幌医師会  
美幌町立国民健康保険病院

松井寛輔

私は、美味しい日本酒を味わいながら、ひと皿の新鮮な鯛の刺身を食すことをこよなく愛しています。ですから、私にとって日本酒はもちろんのこと、刺身につける醤油の味も重要です。

5年前、私は大分県から道東の美幌町へ転勤しました。九州から北海道への引っ越しという好機を利用して、これまで訪れたことのない日本海側を、妻と二人、車で北上し北海道に向かうことにしました。今度の旅はずっと日本海沿いですから、行く先々での新鮮で美味しい刺身が楽しみです。九州から山陰に入り、数日かけて鳥取砂丘や城崎温泉、天橋立、兼六園などを訪れます。そして富山市にたどり着いた日のことです。宿でチェックインを済ませた私たちは、早速、近くの居酒屋の暖簾をくぐり刺身を注文します。ふとテーブルに刺身用の醤油がないことに気づき、店員に「刺身醤油はないですか」と聞くと、店員は首をかしげテーブルに置いてある普通の醤油瓶を指さします。この時、初めて「刺身醤油」が全国共通語ではないことに気付いたのです。しかたなく刺身に普通の醤油を付けて食べますが、どうしても口の中に生臭さが残ります。その後、北海道に入りましたが、この5年間「刺身醤油」とは縁のない生活が続いています。

しかし、思い返してみると、あのとろりとした濃い色の刺身醤油は、普通の醤油とどう違うのでしょうか？ 自分で注文しておきながら、正直なところ私は何も知らなかったわけです。

醤油の歴史書をひも解くと、驚いたことにその歴史は紀元前にさかのぼり、中国の「醬(ジャン)」がその始まりのようです。「醬」とは塩漬けを意味し、当初は魚や肉の塩漬けそのものを指しました。日本でも弥生時代から同様のものはあったようですが、いわゆる「醤油」の発祥は、1600年ころで、当時は、醤油といえば大豆の味噌を絞って造る「たまり醤油」を意味し、主に上方で製造されていました。現在、主に東海地方で作られ、刺身醤油としても用いられます。江戸時代に入り、小麦を多量に追加して、現在一般的に使用されている「濃口醤油」が作られます。今日では、この濃口醤油が市場の8割を独占し、北海道では9割以上です。一方、関西では当時、大豆に小麦ではなく米を糖化させたものを混ぜて、色のうすい「淡口醤油」を作りました。北陸地方では

上方からのこの淡口醤油の影響が強いようです。九州は、長崎を通じて海外から、あるいは琉球から砂糖を手に入れ易かったことで、甘みの強い濃口醤油が好まれています。特に、甘みやうまみなどを多く加えてとろりとさせたものが、あの「刺身醤油」で、九州では刺身には欠かせないものとして広く普及しています。また、私の妻の故郷である山口県柳井市には「甘露醤油」という刺身醤油が江戸時代からありました。柳井市で育った妻を持ち、九州に住んでいた私は、これらの「刺身醤油」が全国共通でないばかりか、極めてローカルなものであったことに初めて気付いたのです。

ところで、この刺身醤油の素晴らしいところはその味の良さだけでなく、刺身の持つ生臭さを完璧に包み込んで消し去ってくれるところにあります。ご存知かと思いますが、日本料理の刺身とワインはひどく相性が悪く、口の中で魚の生臭さが何倍にも膨れ上がります。これはワインの中の鉄分と関連があり、魚の油分と鉄分が反応して、生臭い成分が瞬時に増えるためです。生魚をワインと一緒に食すときは、魚をオリーブオイルで処理しておくで大丈夫だそうです。しかし、刺身をオリーブオイルで処理してしまっただけでは、もはや刺身とは言えません。刺身醤油をつけ、日本酒とともに食することで、魚の臭いは全く気にならなくなるのです。これまで何も考えず、当たり前のように「日本酒、それに刺身と醤油」を味わっていましたが、じつは長い日本の歴史のなかで、先人たちの深い知恵から生まれた最高の食べ方だったのです。

