

江戸甘味噌、じわり浸透 味わいトロリ 東京生まれの粋な味噌

日食 2010/03/17 日付 10296 号 01 面

ニュース/味噌・醤油

時代の流れに翻弄(ほんろう)されながらも伝統の味を守ってきた「江戸甘味噌」のマーケットが拡大してきた。料亭や割烹料理店だけでなく、一般の飲食店で気軽に味わえるようになったことが背景にある。スーパーや百貨店でも取り扱いが徐々に増加。昔を知る人やこだわりの味を求める声に支えられ、人気が高まっている。作り手が少ないため生産量はごくわずかだが、それが逆に希少性を生んでいる。江戸甘味噌は戦時中、ぜいたく品として製造が禁止された過去を持つ。戦後の復興と急速な近代化の波にのみ込まれ、一度は食卓から姿を消した東京生まれの味噌の存在が見直されている。= 関連記事8～13面(涌井実)

江戸甘は大豆の香味と麴の甘みが調和し、トロリとした独特の風味を持った味噌。光沢のある茶褐色が特徴で、江戸時代に東京で生まれた。

仕込みには一般的な味噌の約2倍の麴を使う。塩の使用量は半分で、夏期には10日前後しか保存できなかつたため、製造は江戸市中の味噌蔵に限られた。三河の八丁味噌と京都の白味噌の上品さを兼ね備えた味噌として、江戸の町民に愛された。最盛期には東京の需要の約6割を占めた。

しかし、麴を大量に使うため、第2次大戦中には“ぜいたく品”として製造が禁じられた。1951年に統制は解除されたが、焦土と化した東京で味噌の製造を再開することは難しかった。江戸甘は戦後の食生活の変化とともに衰退の道をたどった。

希少性が価値

近年は“幻の味噌”としてわずかに需要があるにすぎないが、伝統の灯は消えていない。技術を継承して製造を続けてきた生産者が中心となり、東京都地域特産認証品の認定を受けた。

現在、江戸甘味噌は商品の質を重視する消費者や飲食店などで再評価されている。

価格は決して安くないが、香り高い独特の風味とストーリー性が人々の心を引きつける。景気後退で財布のひもが固くなった消費者に“プチぜいたく品”として認知されはじめた。

