

# Academy

【教授対談シリーズ】  
こだわりアカデミー

● 「醤油」の美味しさの謎に迫る



東京農業大学短期大学部醸造学科教授

## 舘 博氏

Hiroshi Tachi

1953年京都府生まれ。77年東京農業大学農学部醸造学科卒、同大学院農学研究科博士前期課程農芸化学専攻修了。同大助手、講師などを経て、2002年教授に。10年から短期大学部部長。同年「醤油功労賞」受賞。万能調味料の謎を解くため、研究一筋40年、自他ともに認める「醤油博士」。著書に「しょうゆの絵本」(農山漁村文化協会)、「しょうゆが香る郷土料理」(日本醤油協会)など。

対談記事はweb版「こだわりアカデミー」でもご覧いただけます。

 
<http://athome-academy.jp/>

和食の代表的な調味料「醤油」は、  
日本の「国菌」である麹菌が  
生み出したのです。

日本の食文化が評価され、  
「和食」が  
無形文化遺産に！

——先日、ユネスコの「無形文化遺産」に「和食」が登録されました。海外ではすでに日本食ブームが起っています。これを機にさらなるファンが増えることでしょうか。

舘 ところで先生は、その和食の調味料として代表的な「醤油」の研究を約40年間続けてこられ、「醤油博士」として有名でいらっしゃるそうですね。  
舘 祖父の代から醤油の研究を続けており、農学系の「華麗なる一族」なんて呼ばれています(笑)。

——それはすごい！

しかし、われわれにとって醤油はとても身近な調味料なのに、これまで改めて考えることはありませんでした。ぜひこの機会に、醤油の基礎知識について教えていただけますか？



舘 醤油のルーツは「醬(ひしお)」と呼ばれるもので、中国から伝わってきました。醬とは、食塩を用いた保存食のことで、肉を用いると「肉醬(ししびしお)」、野菜を用いると「草醬(くさびしお)」、魚を用いると「魚醬(うおびしお)」。

「ひしお」に分類されます。狩猟民族だった原始人が、食塩により肉を保存できることに気が付き、最初に「肉醬」ができたと言われています。

——醤油は、日本の伝統的な醸造調味料ですが、原点は中国だったんですね。

舘 はい。日本人はアレンジ好きですから、中国から伝来した醬をヒントに、大豆を原料に味噌をつくりました。その味噌の桶に溜まった汁を搾った「溜まり」が、室町時代、独立した液体調味料の「溜醤油」に発展したといわれています。

麹菌はわが国の「国菌」。  
美味しい醤油は  
「麹」から生まれる

——ところで現在、私たちが親しんでいる「濃口醤油」や「淡口醤油」なども、大豆からつくられているんですか？



