

<特集> 調味料の原点・塩と酒で料理が変わる！

一家に一本、必須常備。
脅威の引き算調味料。

くらのもと 料理酒・蔵の素

和食のレシピに「酒大さじ1」とよくあるので、つい習慣で「酒」を使いますが、果たしてこの「酒大さじ1」、料理の味的に貢献しているのでしょうか？みりんがいいんじゃないの、お父さんの残りお酒でいいわ、と思っていましたが、「蔵の素」という料理酒はすごいんですよ、というご紹介を頂き、あらためて「料理酒」について考えてみました。

<調味料の歴史>

調味料の歴史は塩 魚醤 酒 酢 味噌 醤油 砂糖 味醂という順に発達してきたそうです。平安時代までは、塩、魚醤、酒。塩、魚醤はその味で素材の良さを活かすという点に対して、酒はそのアルコール効果で素材の味を引き出すという役割を果たしました。酒で素材の味を引き出し、塩、だして調味するという酒塩文化が和食の基本だったのです。

そうなんです、調味料の中で「酒」だけが「味付け」ではなく「素材の良さを引き出す」という引き算の調味料。じゃあお父さんの日本酒でも、ということですが端麗辛口のうすっぺらい日本酒では旨味に欠けてしまいますし、みりんでは甘みが素材の邪魔をすることもあり、素材の味を引き出すという役割にはなりません。さて、紹介された「蔵の素」。料理用に醸造されているので料理に使うと抜群の良さを発揮します。

<蔵の素、その特徴>

素材の旨味を引き出す力がすごい

一般の料理酒のアルコール度数は12～13%、一般の日本酒は13～15%ですが、この蔵の素は16～17%と高いので素材への浸透性がよく、タンパク質を柔らかくし、素材の旨味を引き出すのと同時に味の染み込みをよくします。

天然アミノ酸含有量は他を寄せ付けない

最初に発見されたのがアミノ酸含有量の高さ。「蔵の素」のアミノ酸総量は100ml中563mg。通常日本酒のアミノ酸総量が10mg～200mgの範囲なのでその含有量の多さはまさに驚嘆。これは天然の調味料だといわざるを得ません。また17種類のアミノ酸が含まれ化学調味料のまわりつく旨味ではなく、醸造によって産まれた天然の旨味が料理をおいしくしてくれます。アミノ酸と言えば昨今美容にも取りだたされお肌に塗ってもいいそうで、化粧水にしている方もいます。もちろん料理だけでなく飲んででもいいそうですが旨味成分が多いせいかアルコールがあまり感じられずスイスイ飲んでしまいますのでご注意ください。

その使い方

旨味成分が多いので、料理には通常の半分量で。煮物をとっても美味しくしてくれます。出汁をとるときに使うと、昆布、鰹の旨味を十分引き出します。(水の量の2%位を最初に入れる)米を炊くときに入れると米がピカっとなっておいしくなります。特に炊き込みご飯に最高。(3合で小さじ1)他にも色々隠れ技がありますが、旨味をひきだすので、どんな料理でも最初から使ってください。使い方は随時またお伝えしていきますので、ぜひお試しください！



『蔵の素』 720ml 890円(税込)
(大木代吉本店 福島県西白河郡より)

早速ですが、右紹介しました「蔵の素」は10月の途中から値上げになります。

蔵の素グレードアップします

ご存知の通り、酒の原料は米と水。現在「蔵の素」に使われている米は、福島県産の慣行栽培ものを使用していますが、よりよい米をという要望に応え、今秋から「生産者指定・契約栽培の減農薬・無化学肥料米」を使うことになりました。原料価格のアップから、商品価格も下記のように変わりますので、どうぞご理解のほどお願いいたします。

『旧・蔵の素』	『特撰・蔵の素』720ml
890円	1050円(税込)

サンデー百姓日記 マンスリーレポート

ここで告白しますと、サンデー百姓は現在マンスリー百姓「状態」であります。八月は仕事や遠出が重なり、我が畑には一回しか行っていません。面積の半分を占めていた、じゃが芋、枝豆、とうもろこしはすでに終わり、今はトマトや唐辛子、ナス、オクラなどの成りものさんたちが、最後の力を振り絞っている感じ。唯一今後十一月位の収穫を予定しているサツマイモは相当元気なので、期待大。

夏前頃は雑草があまり生えず、去年の除草剤の残効がまだあるか、と思いきや、どうやら今では凄い勢いで雑草が生えているとか。とか？というのも、畑近くに住んでいるあつこ父が日をおかずに、この暑い中に草取りをしてくれているので、我々が畑と対面する時はきれいな状態です。感謝です。親孝行せねば。

今、秋～春にかけての作付けを検討中。今年は何初めてなこともあり、少々欲張りすぎましたね。

店長

