

『三河の伝統食材』 日本伝統食文化協会 代表理事 袖山洋子

徳川家康を支えた三河武士は勇敢な武士団としてその名が知られていました。そしてこの勇敢な武士たちのソウルフードが味噌だったと言われていました。江戸幕府を開いた後も、家康と家臣たちは三河の豆味噌、つまり八丁味噌を取り寄せていたと言います。八丁味噌は家康が生まれた岡崎城から八丁（約870メートル）離れた八帖村で作られたことからこの名が付けられます。八帖村は矢作川の自然堤防の上に位置し、味噌作りに必要な湧水が十分にあり味噌作りに適していました。さらにその矢作川は出来上がった味噌を舟で運ぶという水運ももたらすこととなります。

一方、三河みりんの醸造が始まったのは200年以上前のこと。三河国大濱村（現在の愛知県碧南市）で廻船問屋を営んでいた石川八郎右衛門信敦がはじめてこの地で三河みりんを作り始めます。信敦は廻船問屋として全国各地から仕入れた情報から、三河地方が本みりん醸造に適していると考えます。それを自分の船に積み込み、江戸に運んでいましたが、この本みりに注目したのが、当時繁盛していた鰻屋や蕎麦屋です。調味料として使い、その品質の高さを評して「三河みりん」と呼び、江戸でも親しまれるようになったといいます。原料にもち米と米麴そして一番の特徴である、近隣の清酒蔵から出る酒粕を用いて造る香り豊かな本格焼酎(粕取り)のみを使い、長期熟成させた天然醸造本格みりんが、三河みりん。その特徴や美味しさの秘密をこのあと杉浦味淋株式会社代表取締役の杉浦様にご紹介いただきます。

そして、次にご紹介するのが白醤油。三河ならではの醤油ですが、醤油の歴史の中でも新しいものです。白醤油の起源にはいろいろな説がありますが、江戸時代後期1800年頃に、「嘗め味噌」の一種の経山寺味噌（金山寺味噌）の上汁の色が淡く、美味で調味料として面白いのではないかと言うところから当時の三河国新川（現在の愛知県碧南市）で作られたと言われてしています。

白醤油は、三河の特産物です。色は淡い、独特な風味の醤油です。原料は小麦がほとんどで、大豆が少量使われますが、小麦が主原料なので糖が高いのも特徴です。また一般的に、白しょうゆは加熱殺菌処理をしていませんので、酵母が生きています。賞味期限も他の醤油に比べ短くなっています。このあと、日東醸造株式会社代表取締役社長の蜷川様にご紹介いただく『白たまり』は、発祥した当時の白醤油を再現したものです。白醤油は、料亭など料理にこだわりを持つ人のあいだで、茶碗蒸しやすまし汁など、淡口醤油よりも一段と素材

の色をいかしたいときに使われています。

味噌、みりん、醤油はそれぞれ日本食文化には無くてはならない物ですが、三河ではそれらが独自の発祥と進化をとげてきました。その魅力を今日は存分にお楽しみいただければと思っております。