

めいじ そろぎょう ひやくねん
— 明治の創業より百年 —

よこやま じょうぞう でんしょう むぎ
横山醸造の伝承麦麴(こうじ)

「母ゆずり濃口」「黒糖醤油 甘口さしみ」を、お使いの会員さんへ

今から半年前、一本の電話がかかってきました。私どもの事務所に。

「カネヨさんの味噌や醤油を10年近く使って、お店で毎日お客様に料理を出しているが、おたくの味噌を造る時の“麦麴(こうじ)”を分けてもらえないだろうか？」

私達にとまどっている・・・

「伝統食である味噌造りの基本となる“麴(こうじ)”を使って、料理の幅を広げたいんだ」と、おっしゃるのです。

会員さんの言われた“味噌を造る時”の麴(こうじ)。それはつまり、“麦麴(むぎこうじ)”のこと。

そもそも私達が造っている麦味噌は、大豆と塩、そしてこの“麦麴(むぎこうじ)”で作られます。

全国の8割以上が米味噌が主流の中、**100年間 私たちはこの麦みそだけを、造り続けてまいりました。**



この麦麴(むぎこうじ)を、百年造り続けてきました。

ですから正直、この一本の電話を頂くまでは“麦麴(むぎこうじ)”は麦みそ造りにおいての一素材であり“麦麴(むぎこうじ)自体を食べる”という発想は全くありませんでした。

ところが、この会員さんは、

「“麦麴(むぎこうじ)”で、料理のレパートリーを広げたい」

そうおっしゃったのです。

つまり「料理の素材としての“麦の麴”そのものを直接食べる」という考え。

私たちはこの発想は、とても面白く可能性を感じましたが、同時に疑問も残りました。

「麦麴を食べる。でも、一体どうしたら美味しく“麦麴”をたべられるのだろうか？」

そこでこの半年間、私達は工場の中で研究を進めてまいりましたが、その答えは思いもかけない、自分たちの足元にありました。それは・・・

それが、「^{むぎこうじ}麦麴の^{しょうゆ}醤油漬^け」 だったのです。

他社では3日かけて造るところを、あえて2日間という短期間に高温で一気に仕上げる“二日麴（こうじ）製法”。この製法により発酵する力が強くなり、デンプン質を豊富に含んで甘みが強くなって出来たのが、横山醸造の“二日麴（ふつかこうじ）”。

これを、南国鹿児島の家庭で40年以上使い続けられてきた“母ゆずり濃口醤油”に漬けて、じっくり冷蔵庫の中で寝かせる。

これが“麦麴をおいしく食べられる方法”だったのです。

もちろん、似たような“醤油漬け”の商品は一般に市販されている“もろみ”等があると思います。しかし、これらの商品は基本的に大豆が中心で、味も初めから加工されていて塩味がキツく、料理への応用としては非常に難しいかと思われます。

しかし、この「麦麴の醤油漬け」は、

「自分の^{ふだん}普段“^な使い慣^れている^{しょうゆ}醤油”を^つ漬^け込んで^{つく}造^るる」

そこに特長があります。 私たちスタッフもこの「麦麴の醤油漬け」を、普段から使い慣れている“母ゆずり濃口醤油”で、何回も試して自分好みにしてみました。

さらに、ニンニク、ショウガ、鷹の爪など薬味を加えることが出来るので、味や風味に変化がつけられ、自分だけの手作り調味料ができます。



トロトロでツブツブの麦麴（むぎこうじ）

なお、“母ゆずり濃口醤油”の場合の漬け込む時間は“約一週間がちょうどよい”ようです。

冷蔵庫で一週間寝かせた「麦麴の醤油漬け」を食べてみたところ、麦のプチプチとした食感が心地よく、豆腐、野菜、魚や肉との相性も抜群でした。

実際会員さんのお店では刺身や寿司に醤油の代わりに数粒のせたり、おぼろ豆腐の上にネギと一緒に薬味としてのせたり。

さらに「麦麴の醤油漬け」を使われた別の会員さんからは・・・

「チャーハンの^{かく}隠^{あじ}し味としても使える！」と、お電話を頂きました。

さらに、何よりも来店されたお客様にとって“初めて食べる食材”ということもあり、「食べ方の説明などを通して、会話が非常に盛り上がった」との声もいただきました。

このように、料理のレパートリーが広がる「麦麴の醤油漬」。

私たちは総責任者の池工場長と話し、この「横山醸造の伝承麦麴（こうじ）」を、次回8月の麴造りの時に予約分だけ多めに造り、皆様にお分けすることを決定致しました。

“みなさんの毎日のお料理をもっとおいしくする一助となるため”。
“麦の麴（こうじ）の可能性を、鹿児島からもっと広げるため”。

以上の趣旨をご理解頂いた上で、もしご興味ある会員さんは、ぜひ、私どもへご連絡を頂けたらと思います。

なお、今回の「横山醸造の伝承麦麴」は「麦麴の醤油漬」で試して頂きたいので、麦麴 200g × 2袋 と 母ゆずり濃口醤油 500ml × 2本として、お分けしたいと思います。



200g入り×2袋入り。
仕込み用パックも一緒にお届けします。

また、すでに母ゆずり醤油をお使いの方には、麦麴のみのセットもご用意しました。

ぜひ“麦麴の可能性”という考えにご賛同いただける会員さんの方がいらっしゃったら、ご連絡をいただければと思います。 よろしく願いいたします。

(有)カネヨ販売

木下裕司

お願い・・・

正直、この「横山醸造の伝承麦麴（こうじ）」がどのような可能性があるか私たちにとってもとても興味があるところです。

ですので、もし「このような使い方でお客さんから喜ばれた」とか「こんな使い方があった」というご意見等ありましたら、ぜひお聞かせいただけたらと思います。