

お試し版

醤油手帖

たまごかけご飯醤油百科



SOY SAUCE HANDBOOK
KEI SUGIMURA

橋本醤油 『玉子ごはん専用昆布醤油』

すべてはここから始まった

今では当たり前のように見かけるたまごかけご飯専用醤油。いったいどういうきっかけで生まれたのでしょうか。

たまごかけご飯専用醤油は、二〇〇一年に熊本県の橋本醤油が造り出しました。発売以後、全国的に広まり、たくさんの醤油蔵がたまごかけご飯専用醤油を造り始めます。この動きはそれだけに留まらず、さまざまな専用醤油が生み出される、いわば専用醤油ブームを生み出しました。

開発のきっかけは、橋本醤油の社長がPTAの役員を務めていた時。元氣のない子供達から話を聞いてみると、どうやら朝が忙しくて朝食を抜いているとのこと。もちろんこれは良いことではありません。そこで、子供達が自発的に食べたくなるような朝ごはんは何か作れないものかと考えたのです。注目したのは、たまごかけご飯。急いでいても簡単に食べられて、火を使わないので子供達が自分で作っても安心。さらに美味しく栄養価も高いと、すべての面で優れていたのです。たま

ごかけご飯を嫌いな子供達はほとんどいなかったというのも大きなポイントでした。そこで、醤油屋として、たまごかけご飯を美味しくする醤油を造ろうと考えたのです。

そうして開発に着手し、六年の歳月を経て『玉子ごはん専用昆布醤油』は誕生しました。ポイントになるのは、優しい甘味です。たまごかけご飯に使う生卵は、よくよく味わうと繊細な甘味があります。醤油の味が強すぎると、この甘味が活かせません。『玉子ごはん専用昆布醤油』ではオリゴ糖を使い、ほんのりとした甘味を加えることに成功しました。これをさらに昆布のダシでまとめあげ、バランスをとっているのですね。

その後、たまごかけご飯専用醤油の誕生の経緯などを発表し、他の蔵でも造ってみてくださいと呼びかけたところ、多くの醤油蔵が製造を始め、今日に至るのです。まさに、昨今の「元祖」と言えますね。

優しい味わいと、香りの良さ

実際に味わってみると、ダシの風味と優しい甘味、そしてふわつと薫る醤油の香りです。たまごの甘味が引き立ちます。塩辛すぎないのも、子供達のために開発されたという経緯を考えると納得です。

よう。醤油の香りは、アルコールからくる、揮発性のものが主体です。醤油造りの発酵の過程でアルコールは生み出されるのですが、通常の造り方では蒸発して失われてしまします。そこで、冷蔵タンクを用意するなど、かなり珍しい工夫をして開発しているのです。もちろん、味わって酔っ払うような、影響が出るような量ではありません。香りの主成分と考えるといいでしょう。150mlの容器で売られているのも、香りがいいうちに味わって欲しいための工夫です。食べるときは是非とも、香りを味わい、そして早めに食べきるようにしてください。

4・16 REBUILD くまもと

『玉子ごはん専用昆布醤油』のラベルをよく見てみましょう。熊本県が生み出した超人気キャラ「くまもん」の上に、なにやら書いてあります。これは「4・16 REBUILD くまもと」ラベル。二〇一六年四月十四日から発生した熊本地震、特に四月十六日に起きた本震で熊本城に大きな被害が出てしまったことから、熊本県みそ醤油工業協同組合が立ち上げたプロジェクトです。このラベルがついた商品を購入すると、売り上げの一部が熊本城の復興支援に使われます。スーパーなどで見かけたら、ちょっと注目してみてください。



橋本醤油『玉子ごはん専用昆布醤油』

製造元：橋本醤油株式会社（熊本県）

内容量：150Mℓ

原材料名：しょうゆ、オリゴ糖、昆布エキス、昆布 / 調味料（アミノ酸等）、アルコール、甘味料（ステビア）、ビタミン B1

Web ページ上では「橋本醤油合資会社」表記ですが、ラベル上では「橋本醤油株式会社」だったため、ラベル上の表記を優先しています

コラム
たまごかけご飯に合う醤油とは何なのか

たまごかけご飯に醤油をかけるのはもはや定番となっています。本書でも紹介しているように、たまごかけご飯専用醤油は今や一大ジャンルとなっています。

でも、ちょっと待って欲しいのは、たまごかけご飯と合う醤油とはそもそもどういう味わいなのかということなのです。人によって好みがわかれますので、一概に「これが究極のたまごかけご飯専用醤油」「これが至高の醤油でたまごかけご飯ともっとも合う」とは言えません。

たまごかけご飯に合う醤油の分類を考えてみましょう。ひとつ大きな軸となるのは、醤油感が強いか弱いかということです。塩辛さを感じるか、甘味を感じるかと言ってもいいです。

これは、まえがきにも書いた、関西で放送されていた『ごきげんブランニュー』という番組に出演したときの話です。梅沢富美男さんにたまごかけご飯を振る舞った際、次のように言われました。福島出身で東北の塩辛い濃口醤油で育ったため、甘い醤油は好きではない、たまごかけご飯専用醤油は苦手だ、と。確かに濃口醤油で育って、その味に慣れていると、かなりのたまごかけご飯専用

醤油は甘く、物足りなさを感じてしまいます。醤油の塩辛さが味わえるのか、それとも甘味があるのかで大きく別れるのです。

そして、ダシ感があります。かつおダシやこんぶダシが代表的ですが、椎茸のダシや他の魚でとったダシも、たまごかけご飯専用醤油では使われています。この、ダシ感が強いかわ弱いかも、重要な軸となるのです。

この視点で見ると、たまごかけご飯専用醤油の多くはダシ感が強く、醤油感が弱めです。それによって、たまごの繊細な甘味を活かしているのですね。濃厚なたまごの味わいよりも、隅から隅までたまごを味わい尽くすといった感じでしょうか。

一方で、普通の濃口醤油は醤油感が強く、ダシ感がありません。たまごの繊細な甘味は打ち消されてしまうかもしれませんが、塩気と醤油の旨味が、たまごの旨味を引き立ててくれます。

どういった味が好きなのかは、どうしても個人差が大きくなってしまいます。本書ではなるべく各醤油のダシ感や塩気について触れていきますので、いろいろ試しながら、自分にはこういうタイプが合いそうだと確認をしながら読んでみてください。