

発酵王国で造られる調味料



各家庭にこだわりの味があります

味噌

米こうじが命の昔懐かしい田舎味噌。日本に味噌が最初に登場したとされるのは奈良時代のこと。その頃は寺院や貴族だけが口にできる贅沢な食べ物だったとされています。福井の味噌は、一般にこうじ味噌と言われ、米麴がたっぷり使われています。京都の影響を受けた多少甘めの赤みそが特長ともいえます。地域的な違いとしては、山間部では米こうじの量が少なく、塩分の高い、赤色系の長期熟成型。嶺南地方は京都の白味噌の影響を受け、米こうじの量が多く、淡色系の傾向となっています。各家庭で手作りしていることも多く、味噌は毎日の食卓に欠かせません。

旨みが凝縮した味

醤油

新鮮な素材を生かす「旨み」が命の醤油。醤油のルーツとされる醬(ひしお)という発酵食品や鎌倉時代の溜(たまり)と呼ばれる調味料に原形はありますが、大豆と小麦を原料にした現代の醤油に近いものは、戦国時代に生まれたとも言われています。全国的に見ても北陸地方の醤油は「甘い」と表現されていますが、実は、甘みの成分と食塩分を調整することで調和のとれた微妙なうま味を作り出しており、「甘い」のではなく「旨い」醤油と表現するのが良いのかもしれない。地域的な特長としては、海辺の地域では山間部と比べ少し甘めな味となっています。



米と名水で醸造

酢

京料理を支えた福井醸造の調味料。福井県は全国有数の米どころで、コシヒカリの生誕地です。また、白山霊峰の山々から脈々と流れる清らかな名水が県内中から湧き出ており、生活用水としても利用されています。県内では、それらを使った米酢を製造している会社があります。米から造る酢にこだわり、うま味を最大限に活かしたまろやかな味わいは全国にも誇れる逸品です。米酢はさまざまな料理に使用されていますが、古くから鯖街道により京に運ばれた小鯛のささ漬げや鯖ずしは、米酢を使用しており、京料理を支えた味として知られています。

