

58. Le koji et la culture culinaire japonaise (le 20 mai 2021)

Le *miso* et la sauce soja sont très connus en France en tant qu'assaisonnements indispensables à la cuisine japonaise. Mais saviez-vous que leur fabrication nécessite le pouvoir d'un ingrédient essentiel ? Il s'agit du *koji*.

Le *koji* est obtenu grâce à la fermentation de céréales tel que le riz. Les enzymes produites par le *koji* décomposent l'amidon et les protéines du grain. C'est par ce procédé chimique que sont fabriqués le *miso* et la sauce soja. Le *koji* est également employé dans la confection du saké et du vinaigre. Comme vous pouvez le constater, ce ferment joue un rôle clé dans la culture culinaire japonaise. Bien que ce ne soit pas très connu des Japonais, il s'avère qu'en 2006 le *koji*, ferment du Japon par excellence, a été reconnu comme "levure nationale" par la Brewing Society of Japan.

J'avais entendu dire que le *koji*, plus adapté au climat chaud et humide de pays tels que le Japon, était difficilement productible dans d'autres parties du monde. Par conséquent, je pensais qu'il était compliqué de fabriquer du *miso* ou de la sauce soja à partir de *koji* en France. Cependant le producteur du *koji* "SANGA" fabrique du *miso* dans la banlieue de Tours en utilisant du *koji* fait maison et des ingrédients français.



L'ingrédient de base du *miso* est la graine de soja. Il faut faire bouillir les graines puis les broyer, les mélanger avec du riz à *koji* et du sel puis mettre le tout dans un récipient que l'on referme en posant un poids sur le couvercle. Ensuite, il suffit d'attendre. Le *miso* est ainsi préparé par fermentation sous l'action de la bactérie du *koji*. La fabrication en soi demeure finalement très simple.



La fermentation, qui demande des levures et des bactéries lactiques, intervient également dans la fabrication du vin et du fromage. Les micro-organismes qui favorisent la fermentation agissent de manière différente selon la température et l'humidité. On obtient donc des saveurs différentes même avec des ingrédients et des quantités similaires.

Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

M. HIRAI, le gérant de "SANGA", continue d'étudier la confection du *miso* en répétant les essais et en apprenant de ses erreurs. Il ne se dit pourtant pas producteur de *miso* mais bien de *koji*. Depuis quelques années, il produit également de la sauce soja avec son *koji* maison. Il déclare qu'il aimerait que les gens sachent qu'il est possible de faire soi-même son *miso* et sa sauce soja du moment que vous avez du *koji* à disposition.

Autrefois, les familles japonaises fabriquaient leur *miso* avec un goût caractéristique du fait maison. De nos jours, le *miso* est toujours un élément essentiel de la gastronomie japonaise mais de moins en moins de personnes le fabriquent par elles-mêmes. Pourquoi ne pas essayer d'en fabriquer vous-même ? Quel goût aurait le vôtre ?

