

58 麴と和食文化（2021年5月20日）

味噌や醤油は和食には欠かせない調味料として、フランスでも広く知られています。味噌や醤油を作るときは、ある重要なものの力を必要とすることをご存じでしょうか？それは、「麴」です。

麴とは、米などの穀物に麴菌を繁殖させたものです。麴菌から出される酵素によって、穀物のデンプンやたんぱく質が分解されます。味噌や醤油は、この作用を利用して作られます。日本酒や酢を作るときも麴が使われますので、麴は和食文化を支える陰の立役者と言えます。実は日本人にもあまり知られていませんが、麴菌は日本を代表する微生物として、2006年に日本醸造学会によって「国菌」に認定されました。

高温多湿な日本の気候に適している麴菌は、他の地域では繁殖が難しいと聞いたことがあったので、フランスで麴やそれを使った味噌や醤油を作るのは難しいと思っていました。しかし、フランスの麴屋「さんが」は、ロワールの古城めぐりの拠点として知られるトゥール近郊で自家製の麴とフランス産の材料を使って味噌作りをされています。味噌の基本となる材料は、大豆です。茹でて潰した大豆に、米麴と塩を混ぜたものを容器に入れ、その上に重しを置いたら、あとは待つだけです。麴菌の働きによって発酵することで、お味噌ができます。作り方はいたって簡単です。



ワインやチーズを作るときにも、酵母や乳酸菌を使った発酵という工程があります。発酵を促す微生物は、温度や湿度によって働き方が変わりますので、同じ分量で同じ材料を使っても、味に違いが出ます。平井さんは、試行錯誤を繰り返して、美味しいお味噌作りを研究されています。しかし、「さんが」のご主人である平井さんは、ご自分は味噌屋ではなく、麴屋だとおっしゃいます。数年前から、自家製の麴を使って醤油も作られています。麴があれば、味噌も醤油も自分で作れることを知ってもらいたいと話されます。

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

かつて日本の家庭では味噌を手作りしており、それぞれの家庭の味がありました。今でも日本人の食卓には味噌は欠かせませんが、手作りする人は少なくなりました。どのような味の味噌になるのか楽しみに待ちながら、フランス産の材料で味噌作りにチャレンジしてみてもいかがでしょうか？

