



深いコクとうま味、上品なつやを生む絶妙のブレンド

京都與兵衛の鮎酢

扇酒屋堂株式会社 ● 京都府京都市

寿司のうまさは「しゃり」にあり。かつて、京都府長岡京に人々を魅了した一軒の寿司屋がありました。その名は「与兵衛寿司」。繁盛の秘訣は、しゃりをおいしくする唯一無二の鮎酢でした。

扇酒屋堂株式会社の上田佐和子社長は、寿司職人だった亡き父、故・辻與兵衛氏が築き上げた味を後世に残したいと考え、鮎酢の商品化に取り組みました。ちなみに、與兵衛氏が亡くなるまで原材料の比率や製造工程など、その作り方を知る人はいませんでした。同じ寿司職人である兄弟にも作り方を教えなかったのだとか。今回紹介するのはそんな「與兵衛の鮎酢」です。

與兵衛氏が亡くなる直前に作り方を知った上田社長は、そのレシピをもとに鮎酢を再現できる製造所を探し回り、ようやく見つけた京都府亀岡にある製造所で鮎酢の再現に成功しました。こだわりの原材料には、しゃりとの相性が最も良く、米のみを主原料とする国産の米酢、香川県産の和三盆糖、伊豆大島の伝統海塩を使用します。

そして、決め手となるのがみりんです。みりんを加えることで、米一粒一粒に味が染み込みやすくなり、深いコクとうま味、上品な艶が出ます。これらの原

材料を與兵衛氏が50年かけてたどり着いた黄金比率で調査します。大量生産ではなく少量ずつ製造するのがポイントで、よりまろやかでこだわりのある味に仕上がります。また、一般的なすし酢に比べ、三大必須ミネラルと言われるマグネシウム、カルシウム、カリウムが豊富に含まれています。

與兵衛の鮎酢は握り寿司だけではなく、巻き寿司やちらし寿司にもぴったり。おいしいしゃりを作るポイントは、お米3合に対し與兵衛の鮎酢が144ミリリットル。この割合で合わせれば、米の芯までしっかりと鮎酢が染み込み、翌日もおいしくいただけます。

與兵衛氏が上田社長に言い残していたことがもう一つあります。それはこの鮎酢が寿司以外にも使える万能調味料であること。與兵衛の鮎酢には、五味のうち四味（甘味・塩味・酸味・うま味）がバランス良く入っているため、万能調味料としても幅広く使えるのだとか。上田社長は鮎酢のさらなる可能性を引き出そうと、料理研究家やシェフとコラボし、自社のホームページで鮎酢を使ったオリジナルレシピも公開しています。とても使い勝手の良い與兵衛の鮎酢をぜひお試しください。

澁谷耕一（しぶや・こういち） リッキービジネスソリューション代表取締役

1954年北海道生まれ。一橋大学経済学部卒。1978年4月日本興業銀行入行。2000年10月みずほ証券公開営業部長。2001年2月に妻をガンで亡くし、3人の子どもの子育てと仕事を両立させるため、2002年5月に独立しリッキービジネスソリューション株式会社設立。地方創生支援事業として、地方銀行や地方自治体と連携し、「地方銀行フードセレクション」をはじめとする食品商談会や、ビジネスマッチングの企画・運営、通販サイト、カタログ等により、地方食品の紹介に努めている。

商品の詳細・注文はお取り寄せサイト「地方からの贈り物」まで
(<http://chihou-gift.com/>)

