

食材をより美味しくさせる発酵食品のパワーに驚愕!



写真：永谷正樹

①「酵素レモンサワー」600円(手前左)、「発酵やきとり」2本700円(手前右)、「国産若鶏の菌肉からあげ」780円(奥左)、「発酵五種ポテトサラダ」580円(奥右)。いずれも居酒屋の定番メニューだが、発酵食品をふんだんに使っている。

②店は柳橋中央市場内。「発酵赤身ハンバーグ定食」や「豚肉の甘辛たれ焼き定食」各1,000円など3種類のランチも好評だ。



醸しメシ かもし酒 糀や

住所 名古屋市中区名駅4-13-3
TEL 052-561-0850
営業時間 11:30~14:00(13:30L.O.)、
17:00~23:00(22:30L.O.)
※土は15:00~23:00(22:30L.O.)
定休日 日曜日、祝日



何 年か前にブームとなった塩麹や醤油麹。最近では、甘酒や塩レモンが注目を集めています。これらは発酵食品ですが、醤油や味噌、みりん、酢、酒など私たちの周りにも沢山あります。とくに愛知県は古くから醸造業が盛んで、知多半島から江戸に運ばれ、寿司や蕎麦など江戸の食文化を支えてきました。

「醸造王国」と呼ばれる愛知県で、なぜ今まで発酵食品をテーマとした店がなかったんだろうと思いついて」と話すのは、「醸しメシ かもし酒 糀や」のマネージャー、佐藤正和さん。3年ほど前に麹や甘酒に魅せられて、それらを料理に使うのみならず、ついには自身で塩麹を作ってしまったほど。「醸しメシ かもし酒 糀や」では、佐藤さんが考案したレ

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

シビに基づいた自家製の塩麹や醤油麹、ヨーグルトのほか、厳選した味噌や醤油、みりん、甘酒を使った料理を提供しています。

今回、用意していただいたのは、お店でも人気の三品。塩麹と石川県奥能登産の魚醤、いしるでマリネした鶏むね肉を焼き上げた「発酵やきとり」と塩麹に漬け込んだ若鶏のもも肉を米油で揚げた「国産若鶏の菌肉からあげ」、アンチョビやヨーグルトなど5種類の発酵食品が入った「発酵五種ポテトサラダ」。

どれも口当たりがまろやかで、奥行きのある味わいでした。焼酎漬けにしたレモンと自家製の酵素レモンシロップで作る「酵素レモンサワー」も絶品でした。発酵食品が持つ潜在能力を思い知らされました。