

(左から)これから流行りそうな「ハバネロうま辛玉ねぎドレッシング」700円、「薫る大人の醤油」3本セット1115円、ランキング上位の「YUZUSCO(ゆずすこ)」、「カトリア醤油」



## ブーム 石垣島のラー油、スタミナ源たれに続け! 次に流行るのはスモーク醤油!? 「ご当地調味料」ブーム拡大中

### 47CLUB ご当地調味料人気ランキング

(47CLUBによる / www.47club.jp/)

1	福岡県 「YUZUSCO(ゆずすこ)」	タバスコのようにサッとふりかけて使うゆずしょう油。焼酎に入れて美味しい上級者も! 3本セット 1575円
2	大分県 「カトリア醤油」	特選醤油をベースにかつお・しいたけ・昆布のうま味をプラス。ほんのり甘く深い味わいはどんな料理にも。945円
3	宮崎県 「日向夏玉ねぎドレッシング」	甘酸っぱい日向夏と玉ねぎをブレンド。サラダやパスタ、肉料理にも。ノンオイルなのでヘルシー。399円
4	沖縄県 「石垣島スパイシー島のらー油」	石垣産の唐辛子とスパイスを絶妙にブレンド。抜群の風味と辛みが口の中に広がる。682円
5	山形県 「うまいたれ」	かつおだしのたっぷり入った超濃厚なたれ。醤油代わりに、凍めてめんつゆとしても使える。3本セット 2835円

「良い調味料を使うと料理に手間をかけなくても美味しくできるんです」(山本さん) とのこと。料理初心者の料理も調味料がカバーしてくれるんですね!

## 先

日何気なく入った居酒屋で刺身にかけた醤油が濃厚でほんのり甘く、あまりにも美味しくてびっくり。思わずお店の人に質問すると、福岡のある蔵元が造った刺身醤油であると教えてくれた。そういえば昨年、石垣島のラー油、青森のスタミナ源たれなど、ご当地調味料が飛ぶように売れているようだが…

「食料自給率アップや地産地消という考え方が主流になったこと、未知なる美味しいものを発掘するゲーム感覚が味わえる点も人気の理由。そして、ご当地B級グルメブームも火付け役でしょう」(日本調味料マイスター協会 <<http://chouninryo.jp>> 調味料マイスター・山本美智子さん)

確かに、富士宮やきそばはソースが、厚木のシロココ・ホルモンはニンニク味噌がウマさのキメ手。つまり、その土地の味を一番ストレートに体験できるのがご当地調味料なのかもしれない。不況で、そうそう旅行にも行けない、しばらく故郷にも帰ってないなあ、なんてときにも、ひとりの調味料

でその土地の味が蘇るのもいいですね。

ところで気になるのが、これから流行りそうなご当地調味料。そこで、全国のご当地グルメサイト「47CLUB」に伺うと、「薫る大人の醤油」(広島)と、「ハバネロうま辛玉ねぎドレッシング」(京都)です。なお答えが、前者は桜のチップで長時間燻した鰹節を漬け込んだ醤油。チップがスモークチーズ味といったように、かければ何でもスモーク風味になる。後者は激辛ハバネロの辛みと玉ねぎの甘みを絶妙の割合でブレンド。フルーティな甘辛感がクセになる逸品だ。どちらも今までありそうでなかった感がたまりません!

ちなみに、前出の山本さんによると「私が講師を務める調味料マイスター講座は、最近の受講生の3分の1から半数が男性。調味料を究めたいという男性は確実に増えています」とのこと。なるほど、何に対して「もこだわりの強いのが男性ですからね。先ごろはお弁当男子が流行ったけど」、次は調味料男子が来る!?

(阿部桃子)