

銚子の魅力を  
発信するちょよ!



# のい♡銚子

第40回

## 室井清美 さんの巻

### 銚子伝統の調味料知ってほしい

原料は大豆と大麦、塩。形はみそに似ていて、風味はしょうゆに近い  
発酵調味料「しょうゆの元祖」「ひしお」を知ってるちょよ?



▲室井清美さん。店の引き戸とのれんの「ひ志お」の文字が目印。かつて店のまわり一帯はいくつもの醤油蔵が立ち並び醤油街だった。

「ひしおはうまみを足す万能調味料。クリームチーズにのせたり、マヨネーズとあえてからあげにつけたり、野菜炒め、バーニャカウダ、なんでも合います。市内の飲食店ではプリンのカラメルソース、パスタ、あんこう鍋にも使っていたれています」と語るのはひしお醸造元「銚子山十」の次期店主室井清美さん(37)。ひしおの仕込みから販売までを両親と3人で切り盛りする。

東京でIT関係の仕事に就いた。「いずれは家業を継ぐつもり」だった清美さん。飲食店勤務を経て2014年帰郷。「私にとってひしおは“あたりまえ”に家にあるもの。歴史あるものを背負っていくんだって実感がわいてきたのはつい最近です」山十は紀州広村(現和歌山県広川町)で寛永7年(1630)に創業した。その後ほかの紀州出身者とともに銚子へ。しょうゆやひしおの醸造に欠かせない麹菌の発酵には寒暖差ができるだけ少ない方がいい。冬暖かく夏涼しい銚子はまさにうってつけの地。

ひしおは職人のご飯のおともだった。しょうゆや酒同様2・3月に仕込み、1年半から2年熟成させる。熟成期間がしょうゆやみそに比べて長い分うまみ成分が多い。かつてはこの醤油蔵でも作っていたが、時間がかかって大量生産しにくく、しだいに作れなくなった。一方、山十では「伝統があってもいい」ひしおに着目。父・房治さんの代からひしおに特化した店になった。お客さんはネット販売も含めてリピーターが多い。都内を中心に飲食店からも味と伝統が評価されている。「でも、知名度はまだまだ。市内の人でも食べたことがない人は多いと思う」と清美さん。店頭で味をお客さんに聞かれるが、食べたことがない人に説明するのはいつもひと苦労。「カフェとかテイクアウトとか、将来は店にひしおの味を体験できる空間を作りたいです」銚子伝統の味の後継者がここにもまた一人育っている。



▲左から「ひ志お」、ひ志おの液体部分「源醬」、テレビ番組の企画で生まれた中華風の「辣醬2(ラージャンジャン)」

ひしおは紀元前中国周王朝の文献にも登場するちょよ。当時は今と違って「肉醬」「魚醬」とか発酵食品の総称だったみたいだちょよ

## (株)銚子山十

中央町18-3 ☎(22)0403  
🕒10時~18時 定休日 日曜日

# わんぱく登場



ちか  
穴澤 知佳ちゃん  
H30年9月生まれ



こうき  
飯田 倅輝ちゃん  
H28年6月生まれ  
りさと  
飯田 璃智ちゃん  
H29年6月生まれ

住所、氏名、連絡先、お子さんの名前(ふりがな)、生年月日を記入し、写真を郵送またはメールで送付ください。窓口でも受け付けます。

☎ 秘書広報課 ☎(24) 8823 (郵送) 〒288-8601若宮町1-1 (メール) koho@city.choshi.lg.jp

## 写真大募集!



人のうごき 平成31年2月1日現在 人口 61,542人(-142人) うち外国人住民人口 2,130人  
男 29,774人(-47人) 女 31,768人(-95人) 世帯 27,331世帯(-42世帯) ※カッコは前月比  
平成31年1月中の人口動態 出生 17人 死亡 110人 転入など 111人 転出など 160人

