

# Du Japon

— パリに挑む、メイドイン ジャパン —

text Aya Ito

Profile パリ在住の食のジャーナリスト、翻訳家。訳書に『ロブション自伝』（中央公論新社）、今年7月、『パリ、カウンターでごはん』（誠文堂新光社）を上梓。日仏の食を繋ぐバイリンガル「食会」主宰。  
www.shoku-e.com

## 八丁味噌『カクキュー』の真価が認められる日



蒸した大豆を味噌玉にし、これを豆麴にして水と塩で仕込み、二夏二冬以上。大きな杉桶を使い、天然の川石を積み上げて重石とする、伝統的な醸造法を守り続けている。



その土地において伝統的に培われた製法で、地域特有の食材など厳選原料を用い本物の味を造り続ける商品の証『本場の本物』認定の八丁味噌をそのまま粉末に。八丁味噌パウダー瓶入り60g 756円。

八丁味噌は、大豆しか使わない豆味噌で、岡崎城から西方八丁の所にある八丁村（現・愛知県岡崎市八帖町）で、江戸時代初期から造り続けられている。当時からある、旧東海道を挟んで向かい合っていた老舗2軒のうち1軒が『カクキュー』。現在は19代目の早川久右衛門氏が、その伝統を受け継ぐ。

マクロビオティックの世界的な広がりとともに、戦後、味噌は欧州で求められるようになった。早川氏は海外進出に積極的ではなかったというが、地域食品ブランド標準基準『本場の本物』の推進に賛同したことが契機と

なり、2015年設立の『テロワール・トラディション・ジャパン』取締役役に就任。今年2月、『日本の地域伝統食品をフランス人の日常食へ』を目的に、パリにてプロモーションを図った。

そこでは味噌パウダーが注目を集めた。三河産大豆の八丁味噌だけを使ったこの商品に、ホテル『マンダリン・パリ』で二ツ星を獲得した料理長、ティエリー・マルクス氏が興味を持った。ティエリー氏曰く「味噌パウダーは塩コショウのように使える汎用性が高い。白身の魚などに、発酵食材の味噌が、ニュアンスあるアクセントとなってくれる」。

パウダーなら、海外の主婦にも扱いやすく、プロの世界では菓子やパンなどにも広く使える。それが間口となり、味噌そのものの美味しさにも多くの人々が開眼するに違いない。実は先日、フランスのマーケットを調査して驚いた。普通のスーパーでもオーガニック食品コーナーが幅をきかせているのだ。味噌は、マクロビオティックという限られたマーケットではなく、より多層に求められていくだろう。造り手の哲学とともに商品がさらに求められ、成長していく。そんな未来がパリでも始まるという手ごたえを感じている。



19代目の早川氏は、国内外に、本場の本物をはじめとし、商品の有形無形の価値を伝えることを目的に設立した『テロワール・トラディション・ジャパン』の取締役も務めている。



『カクキュー』は、1645（正保2）年創業以来、味噌造り一筋。大豆と塩のみを原料にした八丁味噌で商う。本社事務所（上）や蔵（下）は、平成8年、最初の登録文化財となった。資料館も併設され、事前予約があれば蔵見学も可能だ。