

「味覚の保守性 鹿児島県の味について」

平成15年2月19日「鹿児島新報」掲載

日本銀行鹿児島支店長 大川昌利

鹿児島県の食料品が元気である。首都圏や関西方面への県外出荷が大きく伸びている焼酎をはじめ、BSE 問題の影響などから国内消費者の需要が増加した黒豚、プロイラーなどの食肉は、景気低迷の中でも生産の増加を続けており、県内景気の下げ止まりに大いに寄与している。

良質な製品を生産しながらも、類似製品との差別化が思うに任せなかった県焼酎業界では、「本格焼酎」の定義の明確化などにより、従来の薩摩の地酒から国民酒への脱皮を果たそうとする勢いを感じられる。また、県内産の良質な食肉は、従来、他県ブランドの下で流通プロセスに投じられていた茶や海産物同様、トレーサビリティ(生産履歴)向上の動きにも支えられ、今後、全国的に「鹿児島産」の名を高めていくと期待される。関係者による従来からの努力に改めて敬意を表したい。

さて、かくいう筆者も鹿児島県着任以来、県産の食品を楽しんでいる。支店職員との会合では黒豚しゃぶしゃぶの鍋を囲むことが多い。また、好きなワインはとりあえず棚に上げて、日々本格焼酎のだれやめで疲れを癒しており、自宅には既に半年で40以上の銘柄の空き瓶が並んでいる。これら鹿児島の「うまいもの」のおかげで、真剣にダイエットを検討しなければならないとも感じている。

ところが、鹿児島の味で違和感を覚えたものがあった。蕎麦(そば)である。東京生まれの東京育ち、東京下町の蕎麦店主から教えを受けた「日曜蕎麦打ち」の筆者は、鹿児島での「せいろ」や「ざる」に馴染めない。正確に言えば蕎麦そのものが悪い訳ではない。「つゆ」が甘過ぎるのである。「つゆ」に使われる醤油が甘過ぎるのである。

県醤油醸造協同組合によれば、県産の醤油は、全国規模のメーカーの製品に比べ、塩分が少なく(全国規模のメーカーの17%に比べ13%前後)甘味料や旨味成分の添加物が多い(砂糖換算で約10%前後多い)由。この甘口醤油は戦後の経済統制撤廃時に、醸造業界が他県のメーカーに対抗する味を開発するために作ってみたものが、県民に受け入れられたとのことで、今や県外在住の出身者が宅配を依頼するほど県民の舌に定着しているらしい。なるほど、言われてみればアルコール濃度の高い焼酎には、甘口の醤油を使った料理が合うかもしれないし、暑い地域では糖分の消費が多いのも世界中で確認されている。県民の味覚は道理に合っていると感心した。

しかし、筆者の舌は未だ甘口醤油を喜ばない。成年になってからたしなんだワインや日本酒は容易に焼酎に代わったが、生まれてすぐから家庭で慣れた醤油の好みは、ただちには変わらない。故郷の味覚は保守的なのである。

県内食料品業界の今後の発展のためには、大消費地向けの販路拡大が不可欠との指摘が多い。販売・流通面での営業努力が一段と必要であることは間違いない。一方、焼酎の県外出荷が伸びたのは、独特の芋臭さを抑える技術の開発が奏効したのも事実である。伝来の味を残しつつ、消費者の味覚の保守性を克服するための努力を講じていくことも、今後の重要なポイントであるような気がしてならない。

以上