

流行のきっかけを作った酒粕プロジェクト！ 2022年は、各ジャンルのちょっと尖った名人達が新酒粕料理を披露する

株式会社 神戸酒心館
神戸市東灘区御影塚町1-8-17

日本一のバーテンダーと、朝ドラ「カムカムエヴリバディ」の和菓子職人が酒粕で勝負！

2015年に始まった酒粕プロジェクトも、早や8回目を迎えます。毎年、有名料理人の方達にエントリーしてもらい、新作酒粕料理を発表しており、その影響もあってか使用するジャンルは今や和食だけにとどまらずに、仏料理、伊料理、中華料理に、スイーツ、バー（カクテル）と多岐に亘るようになりました。かつては、関西の郷土素材的扱いを脱せずにはいた酒粕も、今や全国区に発展しつつあり、東京でもそれを使って調理する所が出て来るほど。あらゆる料理のジャンルにおいて、酒粕は隠し味的にも使われており、食材又は調味料としての価値が高まって来ています。この静かなブームを仕掛けているのは、当プロジェクトの存在。今では、酒粕は日本酒の副産物ではなく、SDGsにも適した歴とした日本ならではの素材なのです。

その証拠に、昨年12月に中国・杭州で催されたフードスタディの国際学会では、当プロジェクトの企画担当である曾我和弘（クリエイターズ・ファクトリー）が「酒粕文化の復活とその波及」なるテーマで、リモートにて登壇し、酒粕プロジェクトがもたらした食文化への影響を発表しました。それくらい酒粕は、注目すべき食材で、世界にも羽ばたける可能性を秘めているといえるでしょう。

本年2～3月に実施する「酒粕プロジェクト2022」では、各ジャンルから一人ずつがエントリーし、その料理ジャンルならではの酒粕料理で、今年のプロジェクトを盛り上げます。ちょっとニッチなジャンルの人も参加しており、例年にも増して尖った酒粕料理がお目見得する予定です。特に今年は、中西信治さんと森崎和哉さんの競演が見所の一つ。中西信治さんは、「吉乃屋 松原」を営む和菓子職人で、現在放映中のNHK朝の連続テレビ小説「カムカムエヴリバディ」で、菓子指導・監修を行っています。あの美味しそうなおはぎの秘密は、中西さんの指導によるもので、視聴者を釘づけにしているアイテムの一つなのです。一方、森崎和哉さんは、「サヴォイオマージュ」のオーナーバーテンダーで、当プロジェクトではすでにおなじみ。ただ昨秋、森崎さんは、日本バーテンダー協会の「第48回全国バーテンダー技能競技大会」にてカクテル「RUNWAY」で総合優勝を果たし、見事日本一に輝きました。そのカクテル名人がいかに酒粕を使って新作カクテルを披露するかが注目ポイントです。今回はトップバッターに森崎作品を充て、最後を中西作品で締めるという試食献立に。彼らを含む超一流料理人達は、いかに新たな使い方を見出してくれるのでしょうか。この二人の他にも、名のある料理人がエントリーし、「酒粕プロジェクト2022」を彩ります。



酒粕



「サヴォイオマージュ」
の森崎さん



「吉乃屋」の中西さん

産業廃棄物が名素材に変身?!

酒粕は、日本酒のもろみを压榨した後に残る固形物で、もろみを搾ることで液体は清酒になり、残った固体が酒粕になります。日本酒づくりにおいて約3割が固形物として残ると思ってもらえればいいでしょう。酒粕は、いわば日本酒づくりにてできる副産物で、大雑把に言えば、産業廃棄物の仲間と思われても仕方ありません。

灘では、古くから新酒の登場を待ちわびるとともに、そこで出て来た酒粕を買い求め、個々の家庭で粕汁などを作って味わう文化が根付いていました。但し、酒粕を食材や調味素材に使う文化は、日本一の日本酒生産量を誇る灘や、京の酒どころ・伏見を背景に持つ関西と、全国に点在する一部地域ならではのもの。最近でこそ、東京のスーパーでも酒粕を見かけるようになりましたが、粕汁は東国ではほぼなじみのない料理と言ってもいいでしょう。

“もったいない精神”よろしく、昔から関西では、日本酒づくりで残った酒粕を調理に使用して来ました。ところが、近年、大手酒造メーカーでは、コストや手間を省くために、高温糖化法（高熱液仕込み）を採用する所が出て来て、その結果として市場に酒粕が出回らなくなったのです。酒粕部分が少なくなり、多くを液体化させるので、残った“かす”は、水分を含まず、クッキーのように硬くなってしまいます。これでは到底、料理に用いることは難しくなります。このままでは、酒粕文化が危うくなり、産業廃棄物への道を邁進してしまうと考えて、酒粕プロジェクトを8年前に立ち上げました。

「残り物には福がある」と言いますが、酒粕はまさにその通り。“かす”と名が付いてはいませんが、タンパク質、ビタミンB1・B2・B6、葉酸、パントテン酸、食物繊維とまさに多くの栄養素を含み、ジャパニーズスーパーフードと呼ばれるくらい。近年の医学界からは、糖尿病や高血圧の予防にいいとの研究報告がなされており、その他にも骨粗しょう症や脳梗塞の予防、ガンの抑制にもいいと伝えられ、おまけに美肌効果もありといいことづくめ。“かす”と表現するにはもったいないほどの代物なのです。

2021年12月中国・杭州で開かれたフードスタディの国際学会「第11回亜州食学論壇発表」において上記のような話と、酒粕プロジェクトでの波及例を、本プロジェクトの企画担当・曾我和弘（フードジャーナリスト）がリモートにて登壇して発表しました。他国の人は、酒粕の知識が皆無だったと思われるので興味深い話に映ったかもしれません。



粕汁



神戸酒心館

当プロジェクトから続々と商品化に

酒粕プロジェクトが話題になることで、続々と商品化の話が舞い込んで来ています。例えば、コープこうべで昨年11月21日より、今年の1月20日まで売り出されている酒粕みそを使ったおにぎり（118円）がその一例。神戸酒心館と六甲味噌製造所が本プロジェクトにより、コラボした「酒粕みそ」が話題に上り、おにぎりの具材として使われるようになりました。ちなみに「酒粕みそ」は、2020年の当プロジェクトから誕生した商品で、六甲味噌製造所が福寿の酒粕を用いて開発したもの。甘めの味噌は、田楽などにかけても美味しく、某居酒屋では定番調味料として使っている事例も報告されています。この他にも「奈良漬」（高嶋酒類食品）、「酒粕ドーナツ」「クリームショコラ 純米吟醸」（神戸ベル）、「酒粕飴」（祇園小石）など酒粕を使った商品が続々と売り出されているのです。

加えて、「酒粕バタークッキー」（100g入り540円）は、神戸酒心館と灘区の障がい者就労支援センター「オリンピック岩屋」がコラボした商品。「オリンピック岩屋」が障がい者の仕事にすべく神戸酒心館から酒粕を譲り受け、スイーツの有名店「ボックス」にレシピづくりを依頼して商品化に至りました。バターを贅沢に使ったサクサクしたクッキーで、芳醇な「純米吟醸酒粕」の風味が漂います。有馬温泉の炭酸煎餅を混ぜ込んでおり、食感のアクセントになっているのも特徴で、第12回スイーツ甲子園でグランプリを受賞しました。同センターを運営する光朔会は「障がい者の工賃アップや食品ロス削減につながれば」と言い、障がい者自立のモデルになるように商品化を成功に導きたいと考えています。

また、浪花昆布と神戸酒心館のコラボした「福寿酒粕入り福玉」は、お酒のアテに適した逸品。北海道産天然昆布と酒粕、椎茸などを練り合わせたもので、おやつやお茶うけにもいい商品。かまわずに食すとその風味が口内に広がります。

2021年11月20日には、神戸の老舗かまぼこ屋「丸八蒲鉾」とコラボした「高級チーズかまぼこ」が発売になりました。福寿の「純米吟醸酒粕」を鱧入りの白身魚のすり身に練りこんで、メレンゲとクリームチーズを合わせてムースにし、餅を加えて造っており、上にはモッツアレラチーズと酒粕が載っています。商品名は蒲鉾としては珍しく、「フォンデュ・リュクス・フロマーージュKOBÉ PREMIUM」（1300円）という名称で販売します。



酒粕バタークッキー



酒粕みそおにぎり



フォンデュ・リュクス・フロマーージュ
KOBÉ PREMIUM

今回は少し尖った人達が集い、酒粕の可能性を訴求する

前述したように酒粕プロジェクトは、日本酒のメッカ・灘から生まれ、神戸の冬の風物詩として、“酒粕文化復活”を謳って来ました。当初は神戸の飲食店に参加を限っていたのですが、あまりの反響の大きさに他地域からの参加の声が多く寄せられたのです。そこで数年前から毎年テーマを設けて、それに則した飲食店などの参加として、その枠を広げて来ました。去年は時勢もあって「酒粕料理でコロナ禍をふっ飛ばせ」として緊急事態宣言下で苦戦する飲食店と一緒にプロジェクトを盛り上げました。今もまた、コロナ禍には違いありませんが、今年は後ろを振り返らずに前向きな姿勢で、初心に戻って酒粕の可能性を、ユニークな視点を持つ少し尖ったシェフ達と追及していきたいと考えています。各ジャンルから一つずつ飲食店などを拾い、参加交渉を行った結果、快く参加を承諾してくれたのが下記の23の店舗、および企業・団体です。彼らは昨秋より新作酒粕料理（又は商品）づくりに取り組み、1月25日の発表会を目指して研究を重ねてくれています。只今、試作進行中で、明確な内容をここでは紹介することができませんが、1月25日のマスコミ向け発表会で披露してくれる予定になっているので楽しみにしててください。

■酒粕プロジェクト2022参加店舗・企業・団体

- サヴォイオオマージュ（バー・花隈） ●吉乃屋 松原（和菓子・松原）
- 黒十本店（和食・三宮） ●黒十スタンド（バー・和風居酒屋・三宮）
- 黒十トゥースマート店（自然食・新港エリア）
- TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST（カフェ・メリケンパーク）
- ニューラフレア旧居留地（カフェ・旧居留地）
- TOOTH TOOTH ON THE CORNER（ビストロ・三宮）
- BARBARA market place GRND ROYAL 2429中崎本店（レストランバー・中崎町）
- フェスティバル&ビアホール（ビアレストラン・中之島）
- ホテル日航関西空港（ホテル・泉佐野） ●紅宝石（中華・元町）
- 日本料理 湯木（日本料理・北新地）
- キュージーヌ フランコ ジャポネーズ・マツシマ（フランス料理・北野町）
- Restaurant Koo（フランス料理・長野県軽井沢）
- 西洋料理店ふじもと（西洋料理・北新地）
- 福助グループ ごはんやTasuke（居酒屋・三田）
- 有馬せんべい本舗（炭酸煎餅・有馬） ●神戸酒心館さかばやし（酒蔵／日本料理・灘）
- 泉佐野市役所農林水産課（行政・泉佐野）
- 大阪樟蔭女子大学学芸学部ライフプランニング学科「フードメディア演習」（大学・東大阪）
- 六甲味噌製造所（みそ・芦屋） ●Mizkan大阪支店（調味料・大阪）

泉佐野市が地元野菜のPRで地元ホテルとタッグを組んで参戦

泉佐野市では、地元で採れる農作物を訴求するため、泉佐野産（もん）普及促進事業を行っています。泉佐野といえば、有名なのは水茄子で、夏の産物としてすでにメジャー級。全国的にその名が轟いています。続いて有名なのが泉州玉ねぎで、これは春の産物で水茄子と並んで全国から注目を集めている農産物です。この二つに続けとばかりに、ブランド化を進めているのが松波キャベツ。これは、いわゆる寒玉キャベツで、丁度今頃が収穫時期。一般のキャベツより糖度が高く、甘さを有すため、泉州ではお好み焼きに必ず用いられるほど地元での知名度が高い逸品なのです。この松波キャベツを地元だけではなく、広く関西一円に訴求しようというのが、泉佐野市の命題。酒粕プロジェクトには、地元の「ホテル日航関西空港」とタッグを組んで参加することで、松波キャベツの知名度アップにつなげようと考えています。松波キャベツは、静岡の種苗会社が開発した品種ですが、泉佐野市の土壌とマッチしたのか、泉佐野市内での栽培が盛んになり、今では松波キャベツ=泉佐野のイメージができあがりました。甘さが特徴の寒玉キャベツは、酒粕との相性も抜群。今回の料理を考案した「ホテル日航関西空港」の井口晃一総料理長も「冬の素材である松波キャベツと、冬の風物詩・酒粕との組み合わせは、創作意欲を湧かせてくれます」と話しており、ユニークな料理が見られそうです。ちなみに酒粕プロジェクトへの出品料理は「松波キャベツと酒粕とエビのオードブルカヌレ」「フォアグラと酒粕のブリュレ 松波キャベツのコンフィチュール添え」の二品。「ホテル日航関西空港」では、これらの料理をオールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて2~3月の土日祝日限定のbuffet料理に提供する予定で、今から期待が高まります。



松波キャベツ



ザ・ブラスリー



松波キャベツと酒粕とエビの
オードブルカヌレ



井口晃一総料理長

【DATA】

ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」

住所／泉佐野市泉州空港北1番地 ホテル日航関西空港2F

TEL／072-455-1120（レストラン予約直通）

営業時間／朝食7:00~9:00、ランチ11:30~14:30（L014:00）

ディナー17:30~21:00（L020:30）※土日祝日のみ営業

休み／平日ディナーは休業

NHK朝ドラで菓子指導・監修の和菓子職人が酒粕に挑戦

NHK「カムカムエヴリバディ」に登場するおはぎが、美味しそうと視聴者の話題になっています。ドラマ内での和菓子は、「吉乃屋 松原」の店主・中西信治さんが指導・監修したものです。現に店舗では、ドラマより小ぶりですが、上品なおはぎが人気ですぐに売り切れるようです。「吉乃屋 松原」の中西さんは、藤井寺にある父親の店で修業し、その後独立して松原で店舗を構えました。「一菓一笑」がキャッチフレーズで、一つのお菓子で一つ的笑顔をもたらそうと、中西さん以下和菓子職人が丁寧なお菓子づくりに励んでいます。「吉乃屋 松原」は、大阪のベッドタウンにありながら、地元の農家ともパイプを強化して、農産物を仕入れ、地産地消を和菓子で表現しています。代表的な商品は「夢ぽてと」「松原すいとぽてと大福」など。特に大福類が充実しており、「苺大福」を始め、フルーツ大福が人気に。「彩大福」「フルーツ大福」は、時季によって作るものは異なりますが、常時15種類あるから驚き。大福用にあんこを作って、他の和菓子と替えているなど、細かいこだわりが窺えます。現在、福寿の酒粕を使って新作の大福にしようか、浮島のような和菓子にしようかなど思案中だとか。1月25日の発表会での披露が楽しみです。

【DATA】

吉乃屋 松原

松原本店 住所／大阪府松原市阿保3-1-27
TEL／072-335-0046
営業時間／9:00～19:00
休み／水曜日

北堀江店 住所／大阪市西区北堀江2-7-4
TEL／06-6536-1514
営業時間／10:00～18:00
休み／水曜日



中西信治さん



外観



ドラマでも話題のおはぎ

あの「POTMAK」（ポトマック）が酒粕プロデュースに8店舗で参加

1986年に産声を挙げて以来、神戸市民に愛され、今や神戸を代表する店舗の一つとなった「TOOTH TOOTH（トゥース・トゥース）」。「POTMAK」は、食から始まるエンジョイ・エンターテイメントを掲げ、「TOOTH TOOTH」の他にもカフェやバー、レストラン、洋菓子店と今や100店舗以上を数える一大チェーン。“食”を中心としたクリエイティブ企業として飲食店運営は勿論のこと、プロデュース、イベント制作、デザイン、ホテル運営などその活動域は多岐に亘っています。そんな「POTMAK」が神戸発の酒粕プロジェクトを盛り上げたいと、系列の8店舗で福寿の酒粕を用いた料理を作り、参加を申し出てくれました。今回の酒粕プロジェクト該当店舗は神戸市内の①黒十本店②黒十スタンド③黒十トゥーススマート店④TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST⑤ニューラフレア旧居留地⑥TOOTH TOOTH ON THE CORNERの6つと、大阪市内の⑦BARBARA market place GRAND ROYAL 2429 中崎本店⑧フェスティバル&ビアホールの2つの計8店舗。ともに話題の人気店ばかりです。各々ジャンルも異なるために、違った酒粕料理が楽しめそうで、今から2～3月の提供期間が待ち遠しくなります。

【DATA】

黒十本店（和食・三宮）

住所／神戸市中央区磯上通6-1-9 TEL／078-265-5910
営業時間／11:30～15:00、17:30～23:00 休み／不定休

黒十スタンド（バー、和風居酒屋・三宮）

住所／神戸市中央区北長狭通3-12-3 TEL／078-332-3131
営業時間／平日16:00～24:00、土日祝12:00～24:00 休み／不定休

黒十トゥーススマート店（自然食・新港エリア）

住所／神戸市中央区新港町7-2 神戸ポートミュージアム1F TEL／078-777-4091
営業時間／11:00～23:30（フードL022:30、ドリンクL023:00） 休み／不定休

TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST（カフェ・メリケンパーク）

住所／神戸市中央区波止場町2-8 TEL／078-334-1820
営業時間／11:00～20:00（L019:00） 休み／不定休

ニューラフレア 旧居留地（カフェ・旧居留地）

住所／神戸市中央区明石町18-2 大協ビル TEL／078-333-0808
営業時間／11:00～23:00 休み／不定休

TOOTH TOOTH ON THE CORNER（ピストロ・三宮）

住所／神戸市中央区加納町4-2-1 EKIZO神戸三宮1F TEL／078-945-8131
営業時間／9:00～23:00（フードL022:00、ドリンクL022:30） 休み／神戸三宮EKIZOに準ずる

BARBARA market place GRAND ROYAL 2429 中崎本店（レストランバー・中崎町）

住所／大阪市北区中崎西2-4-29 TEL／06-4708-5767
営業時間／11:00～24:00（L023:00） 休み／不定休

フェスティバル&ビアホール（ビアレストラン・中之島）

住所／大阪市北区中之島2-3-18 フェスティバルプラザ2F TEL／06-4708-3312
営業時間／11:30～21:00（L020:00） 休み／不定休

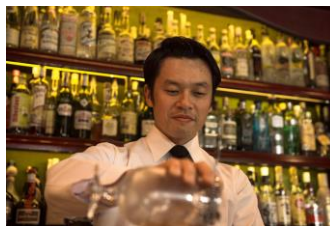
名実ともに日本一になった森崎和哉さんが作る酒粕カクテル

花隈のバー「サヴォイオマージュ」は、名門「サヴォイ」のDNAを引き継ぐオーセンティックバーの一つ。店主・森崎和哉さんは、2017年に香港で催されたオールワールドオープンカップにて創作カクテル「アメージングビュー」で優勝し、その名を世界に知らしめました。森崎さんは、カクテル日本一を目指すべく、全国バーテンダー技能競技大会に挑戦し続けていましたが、ようやくその実力が評価され、昨年新潟で開かれた第48回大会で見事総合優勝を果たし、日本一になりました。酒粕プロジェクトにおいてもすでに三回出ており、昨年創作した「桃色吐息」などユニークなカクテルを披露してくれています。今年は、今までとガラリ趣きを変えて、酒粕を用いたホットカクテルを考案中だとか。「寒中に発表会に来てくれるマスコミ陣の心と身体を暖めたい」と話しています。日本で初めて酒粕でカクテルを作ったといわれている名人の新作が待ち遠しい限りです。

【DATA】

サヴォイオマージュ

住所／神戸市中央区下山手通5-8-14
TEL／078-341-1208
営業時間／16:00～23:30
休み／日曜日



森崎和哉さん



店内

中華料理に酒粕を使った名店も連続参戦

元町・トアウエストにある「紅宝石」は、中華の世界で名人と称された李松林さんが営む店。現在は、彼の息子の李順華さんが中心となって厨房に入り、ユニークな中国料理を作り続けています。「紅宝石」は、広東家庭料理がコンセプトですが、実は熊の手料理を作るなど、家庭料理の域からは脱し、珍しいものが出て来たりして提供幅は広いのが実態。そのニッチさも魅力の一つで、他ジャンルの有名料理人が通うくらいで、プロからも垂涎の的となっています。そんな「紅宝石」が三年前から酒粕プロジェクトに参加し、和素材・酒粕をうまく中華の世界で表現してくれました。多分、中華料理で酒粕を使ったのは、李順華さんが最初だと思われます。昨年、李順華さんが「酒粕美心粥」を作り、薬膳の中に酒粕を組み込んで驚かせました。さて今年はどうなるものが出て来るやら。1月25日の発表会に乞うご期待を。

【DATA】

紅宝石

住所／神戸市中央区下山手通3-5-9
TEL／078-331-6162
営業時間／11:30～14:00、17:00～21:00
休み／火曜日



李順華さん



店内

垣根のない、松島シェフ独自の世界観が楽しめるフレンチ

神戸・北野町にある「マツシマ」は、オーナーシェフの松島朋宣さんが、ボーダーレスに自由にフランス料理を表現したいと始めた仏料理店。王道フレンチではなく、唯一無二な存在として、グルメを惹きつけています。店名に冠された「キュイジーヌ・フランコ・ジャポネーズ」がその個性を表現。「枠にとらわれず、自由に仏料理を作っていたら今の形になった」と話します。そんな松島さんも今や当プロジェクトでは常連に。酒粕プロジェクト出品作「酒粕ポタージュ」は、同店の冬の名物になっており、コースに組み込まれるほどに。今年もまたユニークな酒粕フレンチがお目見得するものと思われれます。また、松島さんは、昨年、軽井沢にて二号店「Restaurant Koo」を出しました。その店でも福寿の酒粕を使ったフレンチを披露する予定になっています。

【DATA】

キュイジーヌ フランコ ジャポネーズ マツシマ

住所／神戸市中央区山本通3-2-16

ファミールみなみビル1F

TEL／078-252-8772

営業時間／12:00～13:30LO、17:30～20:00LO

休み／月曜日



← 松島朋宣さん
↓ 内観



Restaurant Koo

住所／長野県北佐久郡軽井沢町追分84-2

営業時間／12:00～15:00、18:00～22:00※完全予約制 休み／月曜（月2回の不定休）

天皇の料理番・秋山徳蔵の世界を目指す西洋料理店

北新地の「西洋料理店ふじもと」は、帝国ホテルやホテルオークラなど、名門で修業を積んだ藤本直久さんが営む店。洋食屋ではなく、あえて西洋料理店と名乗っているのは、日本で生まれた西洋料理をいかに表現し、令和の世に蘇らせるため。藤本さんの作るものは、大正から昭和初期にかけて士族や華族が食べていたもので、目指すはテレビドラマにもなった天皇の料理番・秋山徳蔵の世界だと話しています。なので、ここで出す料理は、あくまでオーソドックス。奇をてらった創作系は一切ありません。そんな藤本さんの息子・藤本祐太さんが酒粕プロジェクトを機に、福寿の酒粕を使った「酒粕パウンドケーキ」を作りました。かなり酒粕色が濃いもので、上品な味が特徴のスイーツ。酒粕の特性をうまくとらえた一品になっています。この「酒粕パウンドケーキ」も1月25日の発表会で提供されることになっています。

【DATA】

北新地 西洋料理店ふじもと

住所／大阪市北区曽根崎新地1-10-16

永楽ビル5F

TEL／06-6344-7881

営業時間／11:30～13:30、17:00くらいから

休み／不定休（大抵は日曜日）



藤本祐太さんと直久さん



酒粕パウンドケーキ

酒粕を使った炭酸煎餅が有馬温泉で誕生

神戸市北区有馬温泉は、名湯として古くから親しまれている地。多くの観光客や湯治客が訪れ、温泉を楽しみます。彼らが土産物に買って帰るものといえば、やはり炭酸煎餅。薄くパリッと焼き上げた味を知らぬ人はいないでしょう。「有馬せんべい本舗」は、神鉄・有馬温泉駅から徒歩すぐの所にある、おなじみのメーカー。小麦粉・砂糖・でんぷん・塩・炭酸泉によって造られたこだわりの味で、機械焼きではない手焼き要素が強い焼き方は評判を呼んでおり、軽い歯ざわりと気品のある味が特徴です。「有馬せんべい本舗」の浅井里枝さんは、酒粕プロジェクトの噂を聞き、「ぜひとも参加したい」と言って福寿の酒粕を使った炭酸煎餅を考案しました。当プロジェクトを機に有馬で販売する予定になっています。

【DATA】

有馬せんべい本舗

住所／神戸市北区有馬町266-10
TEL／078-904-0481
営業時間／8:00～18:00くらい
休み／元旦



浅井里枝さん



炭酸煎餅



外観

コロナ禍でも元気印の三田の雄が居酒屋店舗で参加

福西文彦さんが営む「福助グループ」は、三田を中心として飲食店展開を行うチェーン。和食・居酒屋・ラーメン・イタリアン・焼肉・カラオケなど幅広い店舗を持っています。その数は、現在28店舗にのぼり、コロナ禍で飲食店が苦戦する中で、店舗数を伸ばしている企業です。昨年は三田だけではなく、木津川市にも進出し、まだまだ活動域を広げそうな元気印といえるでしょう。そんな数ある店舗の中の、居酒屋ジャンルとして「ごはんやTasuke」が、酒粕プロジェクトに参加します。同店は、おばんざいを主に焼鳥や居酒屋メニューが人気で、殊に女性客には支持されているようです。ランチは、おばんざいとメインのおかずをセットにして提供。ご飯も白米・二十穀米・焼きおにぎり茶漬けから選べるようになっていきます。夜はおばんざいに、播州百日鶏を使用した焼鳥や創作おでんが売りで、中でも坂越の牡蠣や北海道のタラの白子を使った創作おでんがオススメだとか。「ごはんやTasuke」では、現在、酒蔵を応援しようと、リーズナブルに日本酒を提供。福西さんは「そんなニーズにぜひ酒粕料理を合わせたい」と考えているようです。酒粕メニューは現在試作中で、発表会にて披露してくれます。

【DATA】

ごはんやTasuke

住所／兵庫県三田市中央町4-24
TEL／079-564-8844
営業時間／11:30～14:00、17:30～23:00
休み／月曜日



福西文彦さん



外観

日本料理の雄が表現する酒粕料理

北新地と心齋橋大丸内に店舗を持つ「日本料理 湯木」は、現在注目を集めている和の店。店主・湯木尚二さんは、かの「吉兆」創業者・湯木貞一さんの孫で、王道和食の道を邁進して来た料理界のサラブレッドでもあるのです。かつて日本で開かれた九州・沖縄サミットの折には、蔵相会議にてG8の面々に料理をふるまうなど、その実績は申し分なし。まさに日本料理界の雄と呼ぶべき存在でしょう。そんな湯木さんをクローズアップしたNHK「逆転人生」は、高視聴率を叩き出し、昨年も再度取り挙げるほど充実した内容だったようです。湯木さんは、大阪で生まれ育ったこともあって、酒粕は昔からなじみのある素材だそうで、「この冬の素材を使って、ありきたりにならない表現方法を試したい」と意欲を語ってくれており、冬野菜をふんだんに使って「湯木」ならではの「粕汁」を作る予定です。

【DATA】

日本料理 湯木 新店

住所／大阪市北区堂島1-5-39 マルタビル1F
TEL／06-6348-2777
営業時間／11:30～14:30、17:30～22:00
休み／日祝日



湯木尚二さん



店内

今やプロジェクトの旗手的店舗に

神戸酒心館蔵内にある蔵の料亭「さかばやし」は、「神戸酒心館」が当プロジェクトの旗振り役を務めていることもあって常に酒粕料理を提供。調味素材として、また食材としての魅力を発信し続けています。これまでも粕汁や酒屋鍋などの定番はもとより、酒粕ディップを作ったり、酒粕・みりん・醤油の各々の醸造過程で残る“かす”を使って「かす三兄弟」などユニークなメニューも発表して来ました。また、正月に用意した塩鰯などの骨と大根を具材に粕汁を炊くという骨正月に端を発し、毎月20日を“粕汁の日”と定めて「さかばやし」にて趣きの異なる季節の粕汁を提供をしています。加えて大阪樟蔭女子大学「フードメディア演習」の授業とコラボし、学生たちに酒粕料理を提案してもらい、それを具現化（メニュー化）する活動も実施しており、様々な面から酒粕の良さを訴求しているのです。今年も女子大生が考えた「竹虎・雪虎・紅虎」を商品化して提供することが決まっています。大学生に負けじと、「さかばやし」加賀爪正也料理長は、神戸産の名物・須磨海苔を入れた粕汁を考案。会席料理内の一品にそれを盛り込む予定だそうです。

【DATA】

蔵の料亭 さかばやし

住所／神戸市東灘区御影塚町1-8-17
神戸酒心館蔵内
TEL／078-841-2612
営業時間／11:30～14:30LO、17:30～20:30LO
休み／水曜日



加賀爪正也さん



外観

女子大生が、なぜか江戸時代のつまみを復活させた？

酒粕文化を次の世代に引き継ぐ。それが文化継承には大切な事です。酒粕文化の復活から進展へと歩みを進めてくれているのが未来を任う女子大生達です。当プロジェクトの企画者である曾我和弘が大阪樟蔭女子大学学芸学部ライフプランニング学科で「フードメディア演習」なる授業を持っていることから、そこに受講する三回生（中には四回生もいる）に酒粕プロジェクトへの参加を促しました。彼女らは、「フードメディア演習」の中で、日本酒と酒粕ができる工程を学び、それらにまつわる食文化を考えます。課外学習ではなく、歴とした授業で行うので真剣そのもの。プレストを重ねながら約3ヵ月間で、新しい酒粕料理を考案します。彼女らが試作したものをプレゼンテーション大会にかけ、1位を選出。それが2～3月の「さかばやし」の酒粕料理としてメニュー化（要予約）されるのです。

今年度の授業で優勝したのは、椿本理穂さん、畑田奈々さん、多田芽生さん、駒井佳奈さん、濱谷三咲さんのグループが考えた「竹虎・雪虎・紅虎」でした。竹虎と雪虎は、実際に江戸時代に江戸の店でも出されていた料理。灘からの下り酒が入荷した日は、このつまみをアテに一杯飲んだといわれています。彼女ら5名は、江戸時代の文献をもとに、「竹虎」と「雪虎」を現代風アレンジ。そこに彼女らのオリジナルである「紅虎」を加えて三種のおつまみにしました。厚揚げを焼く際に酒粕を加えたソースを塗っているのと、雪虎には酒粕ソースと大根おろし・なめこを載せて作っているのが新しい点。そして梅で作った「紅虎」がプラスされて、江戸時代のつまみが令和の世に復活を果たします。この温故知新のような酒のつまみは「さかばやし」で提供されるとともに、発表会でも味わえるように企画しています。



写真左から椿本理穂さん、畑田奈々さん、多田芽生さん、駒井佳奈さん、濱谷三咲さん



大学生が考案した「竹虎・雪虎・紅虎」

評判の粕酢を使ってユニークな稲荷寿司を発表

大阪樟蔭女子大学の「フードメディア演習」では、ミツカン大阪支店にも協力してもらい、お酢について学ぶ授業も実施しています。ミツカン本社からお酢博士の異名をとる赤野裕文さん（食酢エキスパート）に来てもらい、お酢やそれを用いた食文化について詳しく教えてもらいます。そこで彼女らが触れたのは、同社の純酒粕酢「三ッ判®山吹®」。これは、いわゆる赤酢と呼ばれるもので、1~3年間熟成させた酒粕だけを仕込み、ゆっくり時間をかけて造っていきます。この粕酢は、ミツカンの初代・中野又左衛門が考案し、江戸へ持ち込んで江戸時代の握り寿司ブームに火をつけたといわれています。さらに二代目が江戸向け専売品として高級粕酢「山吹」のオリジナルブランドをつけました。「三ッ判®山吹®」は、1984年にミツカンの創業の逸品として再現し、商品化しました。

大阪樟蔭女子大学の竹下優衣さん、榎堀羽花さん、篠原千乃さん、近藤公乃さんの4名は、酒粕プロジェクトにおいて、この「三ッ判®山吹®」を使って、「酒粕入り稲荷寿司」を考案。ミツカンの推薦にてその内容を発表することになりました。酒粕と一緒にご飯を炊き、「三ッ判®山吹®」で酢飯にして、揚げに詰めます。具材には兵庫県らしさをイメージして牛肉とタコのしぐれ煮を入れています。酒粕風味漂う稲荷寿司は商品化はしませんが、ミツカン大阪支店と学生たちの発表として、1月25日の発表会の献立の中には盛り込む予定です。



三ッ判®山吹®



写真左から竹下優衣さん、榎堀羽花さん、篠原千乃さん、近藤公乃さん



酒粕入り稲荷寿司