

黒船の縁で静岡わさび入り保命味噌開発

2007年05月18日



静岡県産わさびが入った保命味噌をPRする中島商店の中島基晴専務＝福山市東桜町

江戸末期に静岡県下田市に来航したペリーが称賛したとされる福山市鞆の浦名産の保命酒と、同県特産のわさびを原料にした「保命味噌(みそ)(静岡県産わさび入り)」を18日、同市御船町の食品卸問屋「中島商店」と府中市府中町のみそ製造会社「金光味噌」が発売する。保命酒入りみそのまろやかな味わいと、わさびの辛みがよくあうといい、同日から下田市で始まる「第68回黒船祭」にも出品される。(吉田博行)

ナスやショウガが入った甘口のみそに、保命酒に漬けた梅と、すり下ろしたわさびを混ぜ合わせてつくった。ご飯や刺し身にのせて食べるとおいしいという。

みりんに薬草をつけ込んでつくる保命酒は、江戸後期に名酒として全国に知られるようになり、下田市に来航したペリーも味わったとされる。ペリー来航を記念して開かれてきた黒船祭では05年、訪れたペリーの子孫らに保命酒が振る舞われた。

静岡県はわさびの大産地で全国シェア約5割。05年の黒船祭に保命酒入りの菓子を届けた中島商店の中島基晴専務(39)は、「構想中の保命酒入りのみそに静岡のわさびを加えたら、おいしいものができるのではないか」と考え、金光味噌の金光康一専務(35)と一緒に開発に着手。失われやすいわさびの風味を保つため、約1年間研究を重ね、商品化にこぎつけた。

中島専務は「期待に応えられる自信作に仕上がった。食を通じて静岡と福山の交流も深めたい」と話している。

1瓶120グラム入りで500円(税込み)。18日から3日間開かれる黒船祭の会場では、保命酒や関連商品を売るコーナーを設け、「友好親善商品」として保命味噌も並べる。県内では、中島商店(084・922・4870)と金光味噌(0847・41・2080)の2社で販売する。