



「食に拘わる者とお互い協力して郷土の味を守っていきましょう」と語る。

「料亭義経」と「割烹きの屋」代表・高山将士が案内人となり、両店に関わる人々と語り合う対談企画。第4回のゲストは、義経オリジナルの醤油を製造している坪水醸造の坪水徳宏さんです。

料理の味を決める、こだわりの醤油。そして新たな味へ挑戦。

高山 坪水さんには当店の先代の頃からオリジナルの濃口醤油と薄口醤油をお願いしています。

坪水 今から30年くらい前に義経さんの相談を受けたと社長から聞いています。その店のための醤油を作るのは今では珍しいことではありませんが、当時は義経さんとの取組みが先駆けだったと思います。



坪水徳宏

坪水醸造株式会社常務取締役
鹿屋市出身。昭和16年創業の坪水醸造の4代目。
醤油、味噌、酢などを手掛け、醤油は全国品評会にて高く評価されている。

高山 僕が東京で修行していた頃、先代からはその店で使っている醤油をよく覚えておくように言われていました。自分のイメージする味を出すには醤油が肝心で、こだわりがあったのだと思います。坪水さんに仕込んでいただいている醤油は旨みが強く、本当に美味しい。

坪水 義経さんは日本料理の店なので、味をぶらさないことに特に気を付けているんです。当社の従来品と比べると義経さんの薄口は甘くない。醤油が素材に勝ってはいけませんからあとは色ですね。醤油の色は料理の色に影響しますから、透明度のある色に仕上げるようにしています。

高山 薄口は特に色が薄いです。僕が



30年間義経の味を守り続けているオリジナルの濃口・薄口醤油

東京で使っていたものより薄く、白いうか、透明度が高い。大根やカブなど白い食材は白く仕上げたり、お吸物の仕上げの時などに重宝しています。味に関しても、甘味が強いと困るけど旨みは欲しいという僕らの要望にしっかりと応えてくださっています。醤油だけは絶対に替えられません。

坪水 意外かもしれませんが醤油は科学的思考で作っているところがあって、原料の配合によって変わる甘味の出入を研究し、最適なバランスで作っています。しかし数字だけで作れるものではなく、長年の経験値もなくてはならないと思います。

高山 僕らも料理の黄金比は持っていますが、レシピ通りに作れば美味しくなるわけではなく、経験によって得られる感覚も欠かせません。きつと醤油も同じで、そこが職人のすごさですね。



高山将士

義経・きの屋代表
鹿屋市出身の36歳。18歳で上京。日本料理店で修行を経て、家業を継ぐため帰郷。料亭義経、割烹きの屋を経営。

高山 坪水さんには当店にはなくてはならない存在。だからこそ、義経の新しい挑戦へのご協力もお願いしました。義経の料理にいつも使っている土佐酢、ポン酢、梅酢などを一般のお客様にギフトとして使っていたいただけるような商品を開発するための相談に乗っていただいています。

坪水 現在予定しているのは土佐酢、ポン酢、梅酢、酢みそ、ごま酢の5商品。商品の色が美しく、それを生かしたラインナップです。今は義経さんの味を再現する試作段階ですね。
高山 毎回届けてくださる試作品が美味しく、もっとこだわられるーと次なる意欲が出てきます。おそらくこれは義経の進化した味になると期待しています。

坪水 これは各家庭のどんな料理にも使えそうです。ドレッシングに使ってもいいし、野菜の煮びたしや色々な料理に掛けても良さそう。

高山 店を出す料理も幅が広がります。新商品の開発によって、これを泡にしたりゼリーにしたりといったことがよりやりやすくなります。

坪水 今回のチャレンジは僕らの進化にもつながるいい経験。調味料を通じた意見交換でメーカーとしての引き出しが広がり、ありがたいです。

高山 いつになるかわかりませんが、完成した商品がご家庭に届く日がとても楽しみです。本日はありがとうございました。