

特集1
発酵のまち豊橋特集2
とよはしまちあるき
東海道宿場町をあるく

発酵のまち豊橋

全国のまちのあらゆるところで発酵食品に関するイベントが開催されています。イベント詳細を観て、特に目新しいものがないことに気が付かせませんか？

発酵食品といっても昔から私たちの周りに溢れているものばかり。それだけ日本が発酵食文化に長けている国であるということです。

それがここ数年、発酵食品の持つ免疫力だったり、栄養価だったり、海外から注目されるようになつた。これまでにはないくらい健康食品として注目を集めています。

愛知県でも今年「愛知発酵食文化振興協議会」(会長:愛知県知事)が立ち上がりました。

**有識者としてメンバーに選出された
室町時代から続く「種麹」屋さん、糀屋三左衛門第29代当主 村井裕一郎さん**

発酵食品は身体に良いということを聞いて「何を摂取したら?」と構えてしまう方が多いですが、実は身近にあります。例えばハンバーガー。パンも、ピクルスも、チーズも発酵食品です(笑)。日本食だけではなく自然の営みの中で生活をしてきた人々の技術が様々な食品に活かされてきました。ここ数年で「麹」は味噌や醤油の原料ではなく、麹を食べ物としてみる

*食材として注目を集めていますね。



あさ出版

あさ出版

「発酵食品」といえば「みそ」や「しょうゆ」が頭に浮かぶことと思います。

ここ豊橋でみそ、しょうゆの醸造を始めた「イチビキ株式会社」は

安永元年の創業より252年の歴史を誇ります。

一般的な濃口しょうゆからこの地方の特産品のたまりしょうゆ、

赤みそ等、「発酵」を基軸とした商品を幅広くラインナップしています。

今回はこの地域の企業とコラボした商品をご紹介いたします。

イチビキ×株甲羅

赤から鍋つゆ～世にも恐ろしい赤から30番

豊橋に本社を置く、株甲羅グループの「赤から」。イチビキは16年前から赤からのコラボ商品を発売してきました。企業秘密というこ^トでしたが豆板醤の加工にイチビキ独自の発酵技術が使われているようです。お店の辛さに合わせて1番、3番、5番を基本ラインアップに販売されているのはご存知の通り。両社の関係性の深さを象徴しているのが「未曾有の辛さ 赤から30番」ではないでしょうか？

クレームレベルの辛さの商品化はお互いの信頼がなければ成り立ちません。開発内部の試食は翌日の仕事に差し支えないよう金曜日に行われ、辛さの刺激を和らげるための飲むヨーグルトを片手に行われたと伺っています。「クラウドファンディングの応援もあり、赤から様が自信をもってお勧めする30番ができました」と企画担当の新美さんが教えてくれました。この30番は現在、Amazonか東三河物産展での直売りしか入手することはできません。「開発に携わった商品が目の前で売れていくのは本当にうれしい」といつも笑顔の新美さんです。



イチビキ×(株)あつみ×(株)海みらい研究所

**万能に使える
萬能パンプラー萬能**

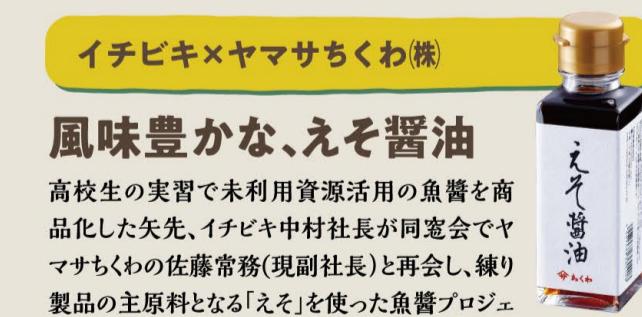
愛知県立三谷水産高等学校の前校長、丸崎敏夫氏(現・海みらい研究所代表取締役)が㈱あつみの加工場を見学した際、利用されていない鰐の頭のことを知りました。既に高校生の実習で未利用資源の商品化協力の取組をしていたイチビキにお声がかり、鰐の頭を利用した魚醤「萬能」開発の運びとなりました。色は淡く、穏やかな香りで和洋中とジャンルを選ばず利用されています。令和3年度優良ふるさと食品中央コンクールにて農林水産大臣賞を受賞した逸品です。



イチビキ×ヤマサちくわ(株)

風味豊かな、えぞ醤油

高校生の実習で未利用資源活用の魚醤を商品化した矢先、イチビキ中村社長が同窓会でヤマサちくわの佐藤常務(現副社長)と再会し、練り製品の主原料となる「えぞ」を使った魚醤プロジェクトがスタートしました。そして「えぞ」を捌いてすぐに塩漬することで魚醤特有の臭いを抑えることに成功したのです。素材の鮮度を大切にするヤマサちくわとイチビキの発酵技術、お二人の「発酵熟成を絆た友情」が結実した商品となりました。「えぞ醤油」は2016年豊橋商工会議所第5回モノづくり大賞受賞をはじめ、日本野菜ソムリエ協会2017年調味料選手権「最優秀賞」、料理王国100選2018認定商品、2015年日本が誇るべき優れた地方産品“ふるさと名物”等の評価を得ています。

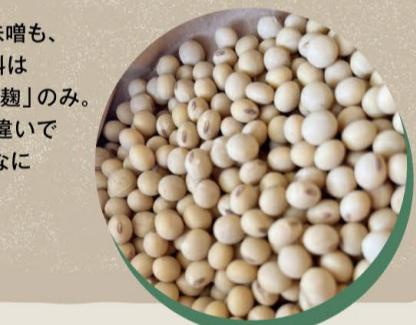


健康オタク・美食家ともいわれる徳川家康が常食していたとされる「濱納豆」。全国約10か所でしか製造されていないそう。でも大丈夫。豊橋には「國松本店」があります！

「濱納豆」の豆知識**なぜ納豆って
名前が付くの？**

濱納豆は納所(なっしょ)というお寺の台所で手作りされました。そのため、寺の納所でつくられる豆、「てらなつとう(寺納豆)」と呼ばれていました。原材料は大豆と塩と麹菌のみ。豊橋の國松本店では悟真寺の納所でつくられてきた技法を140年以上大切に守っています。豊橋の悟真寺では元和年間(江戸時代)に後水尾天皇に寺納豆を献上し、「ひく汐にわたりかれば三河なる浜名は落ちてここに八橋」と御製を賜ったと伝えられています。明治時代になり寺から町衆によってつくられるようになったころは「吉田ハッ橋納豆」として売り出したのだそう。

濱納豆も、豆味噌も、たまりも原材料は「大豆」「塩」「麹」のみ。なのに製法の違いで見た目がこんなに違う。。。でも味は???想像してみて。

**濱納豆ライフを始めよう！**ナイショで食べさせると、みんなが気づく！
ワンランク上の「美味しさ」

●ハンバーグなどの肉料理に、刻んだ濱納豆を隠し味に！

●オリーブオイルと濱納豆の相性抜群！そのままパンに、サラダに。

●トーストに濱納豆をそのままつぶつぶ。やみつきになる美味しさ。

達人はこんな食べ方も！●お酒のあてに、乾煎りした濱納豆。
●コーヒーのお供に、濱納豆。●スポーツの後に、熱中症対策に濱納豆。
●災害常備食に、濱納豆。**スーパークリード「濱納豆」****日本の誇る健康食！**

濱納豆自体の歴史は古く、1300年以上も続く伝統食です。蒸した大豆を発酵させただけという極々シンプルな発酵食品ですが、濱納豆に含まれる大豆イソフラボンの抗酸化作用は木綿豆腐の約20倍ともいわれ、免疫力の増強や動脈硬化の予防など様々な効果があるといわれる古代からづく日本のスーパークリードです。

**豊橋鐵道バスツアー開催決定！
東三河の“発酵食文化”巡りと
豊橋のもみじ寺・普門寺を巡る旅(仮)**

2024年11月26日[火]

9:00~18:00 (豊橋駅東口発着)

東三河が誇る発酵食をテーマに巡る旅。

旅の終わりに発酵食と同じくらいの歴史を今に刻み続ける

豊橋のもみじ寺・普門寺を訪ねます。

国松本店 国松千純さんのトーク付き

イチビキの味噌・醤油・酒・味噌酒の発酵食フレーバーの特別ランチ

福井酒造 見学

豊橋駅

工場(豊川)

enCAMPUS

福井酒造 見学(利き酒)

文化財特別拝観

普門寺

豊橋駅

酒蔵見学(利き酒)

文化財特別拝観

普門寺

解説付き

豊橋観光コンベンション協会
会員情報

ほの国 掲示板

この季節、選りすぐりの
お店のおすすめや一押し情報、
地域ならではのイベントなど、
旬の耳よりネタをご紹介。
観光の道標に
してみてください。

焼肉ひさ萬

専門店ならではの牛タンを
存分に堪能!

『生タン』を名物に掲げるひさ萬。生産から提供まで一度も冷凍していない国内でも希少な牛タンがおすすめです。インスタグラムには情報が沢山載っているのでチェックしてみては。豊橋宿泊の方にはサービスあり!

Tel.0532-35-7770

■豊橋市松葉町1-104

うなぎ丸よ

創業140余年の鰻料理専門店

老舗の味を守り、技に磨きをかけて“うなぎ一筋”。丸よのうなぎは、ふくよかで繊細な味が自慢で、厳選した鰻を秘伝のタレでじっくりと焼き上げています。「べっぴん」という言葉の語源の店としてTV・新聞で紹介もされている丸よ。うなぎ定食・丼は2,893円(税込)~、各種取り揃えています。

Tel.0532-52-4987

■豊橋市札木町50

アクアの湯BALー ホテルシーパレスリゾート内

ゆったりくつろぐ
リゾートホテルの大浴場

バリ島のインテリアに囲まれたナノウォーターの人工温泉は、美容・健康を意識したリゾートホテルならではの癒し空間。炭酸風呂やラジウム風呂など多彩なお風呂も魅力的。日常を少し離れ、ゆったりと心と体のメンテナンスを楽しむことができます。

Tel.0532-32-8811

■豊橋市神野新田町ミノ割1-3

The collage consists of four vertical panels. The top panel shows a variety of traditional Japanese dishes including a bowl of rice, a dish of fish, and some green vegetables. The second panel features a bowl of rice topped with a mix of vegetables and seafood. The third panel shows a tray of skewered fish being cooked over a fire, with a small pot of rice nearby. The bottom panel is a close-up of a large fire or explosion, with silhouettes of people visible in the foreground.