

# 満天★青空レストラン

## おつまみブック

日テレムック  
定価998円

楽しい家飲みを応援する、  
特製コースター&  
インビテーション  
カード付き

# 乾杯!

全国の、海、山、里、畑でとれた素材と、  
名人のワザから生まれた“うまい”おつまみ大集合



満天★青空レストラン

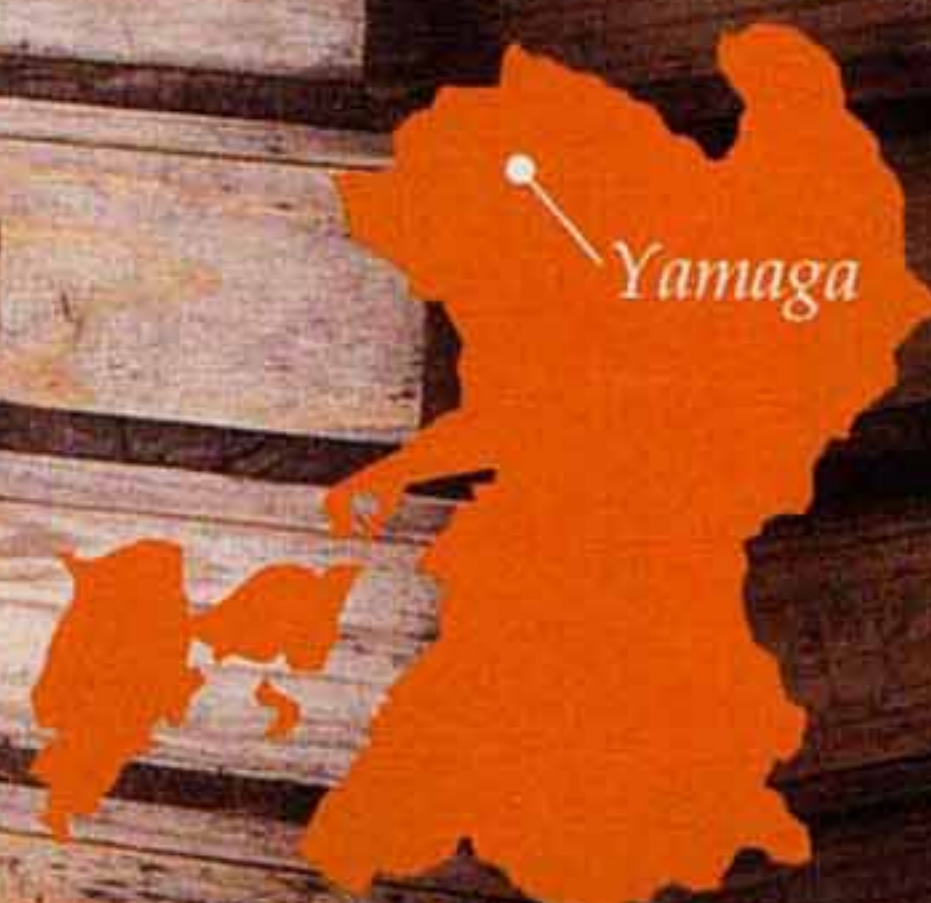
日本テレビ系  
毎週土曜18:30~19:00放送中



平安時代から続く古い温泉があり、江戸時代は豊前街道の宿場町として栄えた山鹿市の中心部に店を構える木屋本店。間口が狭く、奥行きが深い造りは江戸末期の創業時から変わらない。店内には店の古い看板や暖簾がかけられている。



麹屋・木屋本店は、江戸時代の面影を残す古い通りに面している。

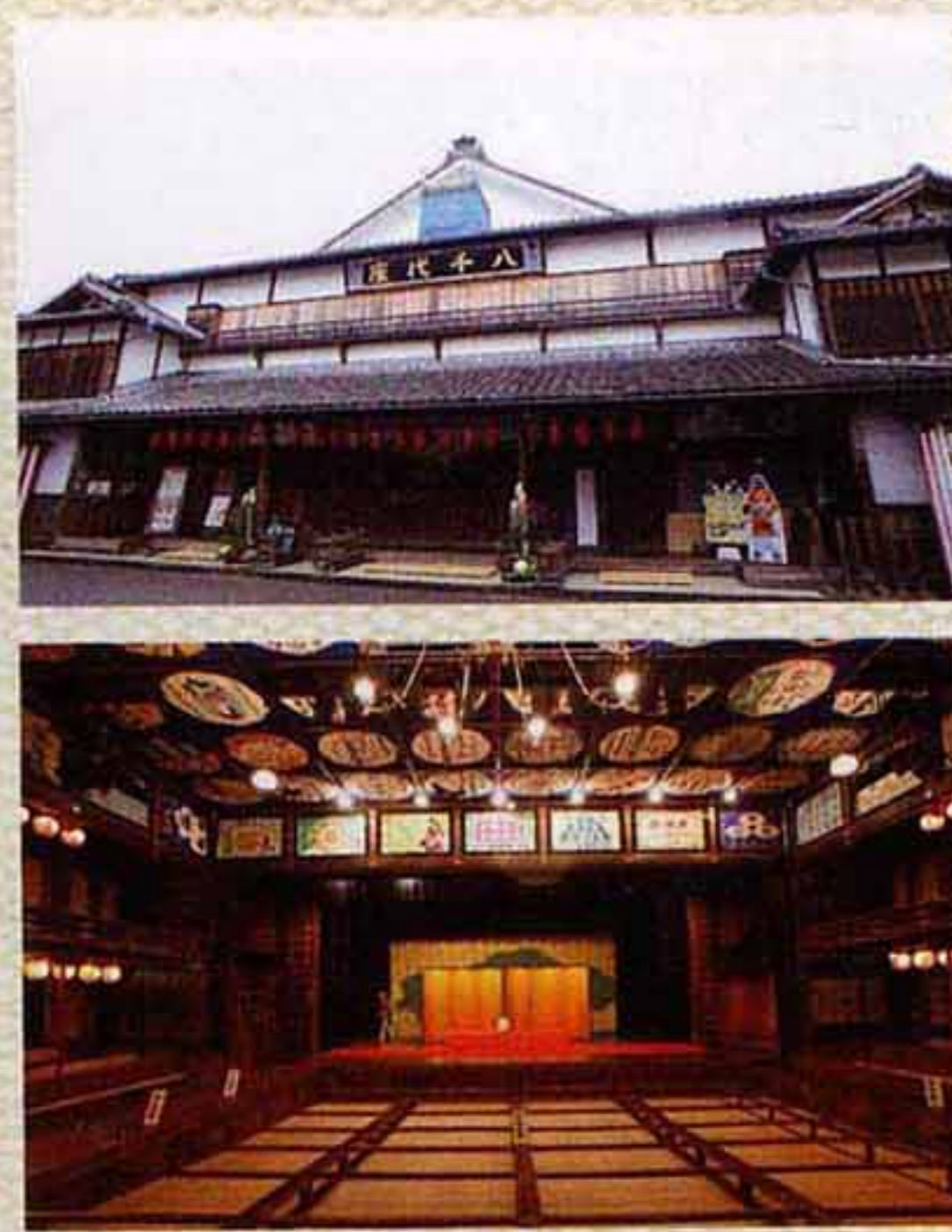


### 江戸末期から続く老舗麹屋が作る塩麴

塩麴は、麴に塩と水を混ぜて発酵させた日本の伝統的な調味料の一つ。古くから野菜や魚の漬け物床などで使われてきましたが、栄養豊富で、食材をよりおいしくする効果が再認識され、一昨年から一大ブームを巻き起こしています。麴とは、米や麦、大豆などの穀類を蒸して、そこに麹菌を繁殖させたもの。麹菌は、独特の気候風土をもつ日本でしか育たないというえ、味噌や醤油、酒、酢、みりんなど日本の食文化に欠かせない食品のもととなっていることから、国菌とも呼ばれる貴重な存在です。麹菌は無数の種類があり、その品質や環境によって、でき上がる麴の質は大きく変わってきます。今回、訪れたのは熊本県山鹿市で営業している木屋本店。創業は江戸末期、約180年という長い歴史を誇る老舗の麹屋さんです。かつての豊前街道沿いにあり、古

い木造の家並みが残る情緒豊かな一画に店を構えています。出迎えてくれたのは9代目主人の井口裕二さん(30歳)。店内に入ると、味噌や酢、甘酒などの発酵商品が並んでいます。

「うちは、昔ながらの伝統の製法を守り、手間暇を惜しまず丁寧に作り上げる老舗。大量生産はできませんが、確かな品質のものを提供し続けているという自負があります。一昨年から話題になっている塩麴も自信作の一つです」



山鹿の古い街並みの一画に、明治時代に建てられた芝居小屋「八千代座」があり、その天井には木屋本店の古い広告が見られる。



あらゆる料理を  
おいしくする

## 魔法の調味料「塩麴」の技

昔からある伝統的な調味料ながら、今あらためて注目を浴びている塩麴の魅力を知るため、熊本県の老舗麹屋さんを訪ねました。

昔ながらの製法で作られる米麴の出来を確認する9代目主人の井口裕二さん。

### 地元で教わるとれたてレシピ

名人の井口裕二さんに  
塩麴を使ったおつまみ料理を教えてくださいました

#### ホルモンの塩麴焼き

塩コショウなどは一切使わず炒めたホルモンに、スプーン1杯程度の塩麴を加えるだけ。これでホルモンの旨みが強く引きだされ、おつまみとしては十分すぎるほどの味になります。



#### イカの塩麴和え

イカを麺状に細く切り、塩麴を和えて一晩寝かせれば完成。香りづけに柚を入れてあります。これだけで醤油もいらぬほど、しっかりとした味がしています。



麴に塩水を混ぜて1週間から10日ほど熟成させると完成。冷蔵庫に保管しておけば数カ月は保存できる。



「代々受け継いできた伝統を守りつつ、その中で新たな可能性に挑戦したい」と話す9代目。職人として黙々と作業をこなす一方で、店頭で接客もこなす。



「仕上がりがや味は使用する麴菌の質で変わり、さらに作り方によっても大きく違ってきます。私たちはほとんど手作業でやっています。そのほうが、そのほうが色、艶、香りを確認しながら進められるので、その都度、調整をして品質を保っています。また、麴づくりは気温の影響を受けやすいので、いつも天気予想しながら、今日は室の中の温度を上げておこうとか……。作業

はマニュアルどおりにはいかないのですが、だからこそやり甲斐があってもおもしろい」  
**塩麴は常備しておくべき定番の調味料**  
麴の魅力を知り尽くし、さらなる可能性を模索する9代目は、バジル入りの「奇跡の…バジル塩麹」を商品化し、こちらも注目を集めています。肉や魚のソテー、パスタやピザといったバジルの香

りを生かす洋風料理に最適です。「私はお酒が大好きで、料理をするのも好きなので、夜な夜なお酒を飲みながら、塩麴を使って何かおいしいおつまみを作れないものかと、試行錯誤を重ねています。その中から、麴を使った新たな商品のヒントが見つければいいのですが……」と笑顔で話す9代目。塩麴は一時のブームで終わらせず、定番の調味料として家庭に常備してほしいと願っています。

家族と親戚を含めた少人数で老舗を守っている。井口さんの左で男の子を抱えているのは8代目。



気温の変化を気にしながら  
ほぼ手作業で仕上げる

木屋本店オリジナルの塩麴は「奇跡の…塩こうじ」というちょっとユニークな商品名。これは9代目が名付けたそうです。

「家庭で作る料理が、まるで奇跡が起ったかのようなおいしさになってほしいという願いを込めて名付けました。うちの塩麴があれば簡単においしくなるはず……」



室蓋（むろぶた）という木製の容器に麴菌をまいた蒸し米を入れる。でき上がった麴は米の花が咲いたかのよう。



それを使っている人が、今までになかったような、本当に奇跡のような料理を發明してくださるようなことがあれば、私たち職人は、これ以上ない喜びになります」  
塩麴は、ブームとなった現在はスーパーなどで簡単に手に入りやす。また、麴さえ買ってくれば、塩と水を用意するだけで自分で塩麴を作ることもできます。それでも木屋本店の塩麴は全国から注文が集まる人気を続けています。

### 塩麴ができるまで

塩麴はどのようにしてできるのか、名人に教えてくださいました。



**床船で寝かせる**  
石造りの麴室（こうじむろ）の中にあるバスタブのような「床船」の中に移す。麴室は湿度が80%で蒸し暑い。



**布の上で冷ます**  
蒸し上がった大きな布の上に広げ、手を入れても火傷をしない程度に冷ます。



**米を蒸す**  
米は100%熊本県産を使用。約200キロを大きな樽に入れて1時間ほど蒸す。



**麴菌を混ぜる**  
上から麴菌をふってバラバラになるまで混ぜる。



**手で揉む**  
麴菌を米にしっかりと付着させるため、ていねいに手で揉む。夏場は汗がしたたるほどの重労働。



**麴室から出す**  
仕込んで3日目に完成。米一粒一粒に菌が繁殖している状態で、中までフワフワになっている。



**塩水を混ぜる**  
ぬるま湯に塩を溶かす。塩分濃度は10~15%でかなり塩辛い。これを麴と混ぜ、常温で約1週間寝かせれば完成。

9代続く匠の技だからこそうまい!  
『木屋本店』自慢の塩麴で  
わが家の味をグレードアップ



「奇跡の…バジル塩こうじ」は、洋風料理にもぴったりマッチ!



週刊文春の「人気の麴食品」で全国1位に輝いた「奇跡の…塩こうじ」。

お取り寄せ  
できます!

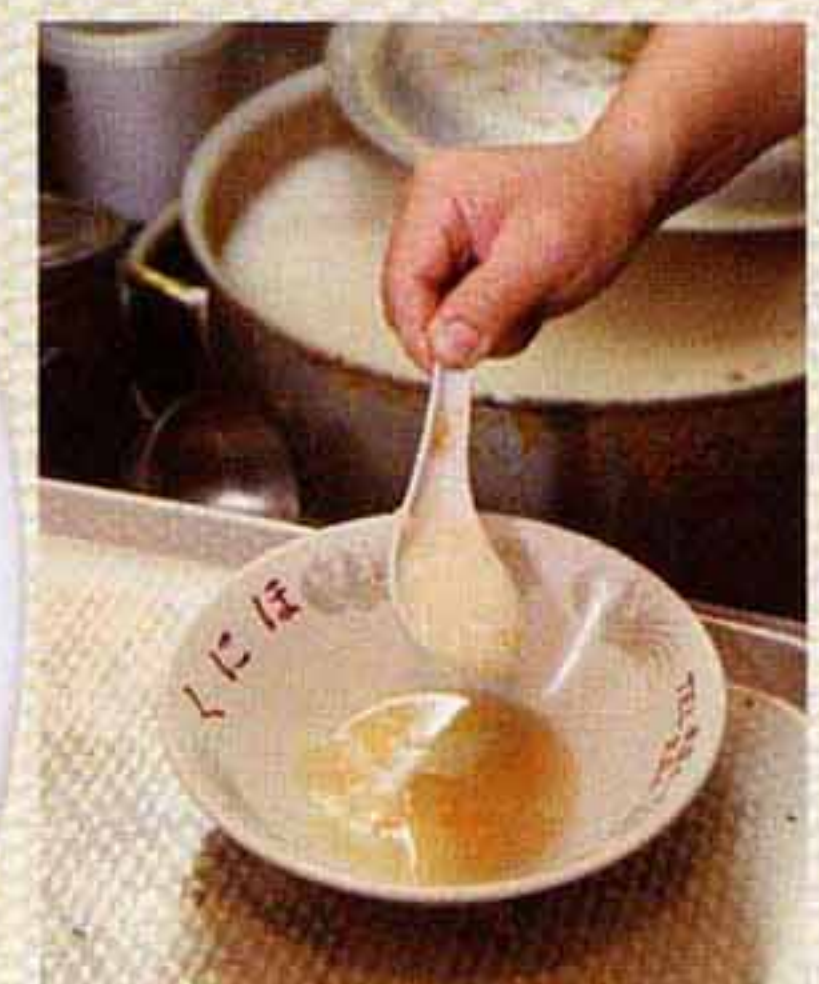
熊本発 木屋本店 塩こうじセット

熊本県産のお米を100パーセント使用した米麴と、赤穂の塩で仕込んだ「木屋本店」自慢の塩こうじ。肉、魚、野菜など、いろいろな料理に使い、素材のうまみを引き出してくれます。シンプルで使いやすい通常の「塩こうじ」と、洋食にもピッタリの「バジル塩こうじ」をセットにしました。

木屋本店 塩こうじセット / 2,650円(税込)		
●セット内容 塩こうじ(150g)×3本、 バジル塩こうじ(150g)×2本	●原材料 【塩こうじ】熊本県産100%米麴、食塩 【バジル塩こうじ】熊本県産100%米麴、食塩、バジル	●賞味期限 製造日より6カ月(冷蔵10℃以下) ※開封後は、お早めにお召し上がりください



歴史の重みをかもし出す「木屋本店」のたたずまい。ここで奇跡の味は生まれる。



ラーメンに入れる塩麴の量は、レンゲ一杯程度。「これでスープの味が劇的に変わります」とご主人。

あっさりとした味は  
飲み会の“締め”に最適!  
山鹿ラーメンくにはほ

大型の温泉施設「さくら湯」の前にあるお店で、濃厚な豚骨ラーメンが定番の人気ですが、「トンコツ塩こうじラーメン」(700円)も人気上昇中。スープはあっさりとした中にしっかりとコクもあり、塩麴の甘みと旨みを感じます。常連さんにも徐々に浸透している様子で、飲み会の“締め”でオーダーする人も増えているようです。

DATA  
電話番号 / 0968-41-4005 営業時間 / 18:00~翌3:00(土・日曜は11:30~14:00、18:00~翌3:00) 定休日 / 月曜 所在地 / 熊本県山鹿市山鹿1628

ご主人の戸川謙さん(右)と奥様の由紀さん。  
塩麴の旨みをぜひとも味わって!



おすすめ  
です!



名人おすすめ  
塩麴を使った  
料理が味わえる店  
in 山鹿市

山鹿市内には「奇跡の…塩こうじ」を使った料理が味わえるお店があります。その中からおすすめの2店をご紹介します!

やわらかく深い味わいの  
チキン南蛮が人気!  
METRO CAFE

地元の造り酒屋だった古い建物を利用。店内はどこか懐かしい雰囲気が漂っています。塩麴が使われているのは、ランチタイムの日替わりワンプレート(680円)に出てくるチキン南蛮。下ごしらえの段階で塩麴をからませると、やわらかく味わい深い唐揚げに仕上がるそうです。レトロな店内でのんびりとしたランチタイムを。

DATA  
電話番号 / 0968-43-0874 営業時間 / 11:00~23:00(ラストオーダーは22:30、ランチタイムは11:30~14:00) 定休日 / 火曜 所在地 / 熊本県山鹿市山鹿1392

壁一面の本棚にはたくさんの絵本が並ぶ。



お気軽に  
お立ち寄り  
ください!



店主の大坪豪さん(左)と大坪恵理子さん。

チキン南蛮はやわらかく、旨みが口いっぱいに広がる。料理を作る大坪恵理子さんは木屋本店の麴を購入して、自分で塩麴と醤油麴を作っている。

