

週刊文春

3月29日号 定価380円



1位 奇跡の・・・塩こうじ(木屋本店)

熊本県産の米と赤穂の塩を使い、職人が手造りした一品。グルタミン酸など数種類のアミノ酸を含んでいて、素材の旨味を引き出す万能調味料として使える。530円(150ml)。

2位 糀瓶詰め ストレートタイプ(古町糀製造所)

濃厚でなめらかな舌触りの麹ドリンク。そのままでも、オレンジジュースや煎茶などをくわえ、好みに合わせてちょっと薄めて飲んでもおいしくいただける。1575円(500ml)。

3位 塩麹ドレッシング(エフアンドエフシステム)

塩味と旨味をあわせもった話題の塩麹と、イタリア直輸入の有機オリーブオイルを使ったフレンチドレッシング。玉ねぎのおいしさも十分に引き出されていて人気。490円(200g)。

4位 天下逸品の塩麹 ご自宅で本格手作りキット(有限会社河内源一郎)

麹の父・河内源一郎から引き継いだ老舗の塩麹を、自宅で簡単に自作できる本格的な手作りキット。鹿児島県産の米と沖縄・北谷の本塩を使用。735円(390g、完成品は800g)。

5位 香糟辛(食彩処いげたや)

第一位は現在の麹食品ブームを引っ張っている塩麹から「奇跡の・・・塩こうじ」(木屋本店)。塩麹とは、麹に塩と水を加えて発酵させたもので、まろやかな塩味が特徴。肉や魚を漬け込んで焼いたり、サラダや和え物にも使える万能調味料として人気だ。

「精選した純良な熊本県産米から代々受け継がれてきたこだわりの製法、道具を使つてつくられた米麹はフ

そこで、今回は調味料やドリンクなど、より手軽に摂ることができるようになった「人気の麹食品」をランキングする。

近頃、麹を使った食品が話題を呼んでいる。味噌、醤油、清酒などの製造にも使われる麹は腸内環境を整えてくれ、美肌や老化予防といった健康への効果も期待できる一面を持つているため、最近はドレッシングやソースに利用されるなど、バリエーションも豊富になつてている。

「肉に使うのなら、肉の重さの十から十三%ほどの塩麹を塗り、五、六時間冷蔵庫で寝かせてからソテーすれば、旨味が格段にアップします」(同前)

第二位は新潟県産のコシヒカリを100%使った、無加糖の麹発酵飲料「糀瓶詰めストレートタイプ」(古町糀製造所)。

「まろやかな甘みで発酵の香りもやさしく、麹の風味が苦手な人にも飲みやすい。味噌汁などに入れて調味料としても使えるし、きみの味で楽しめるのも良い。パッケージもおしゃれ

腸内環境を整え、美肌や老化予防の