



# ご当地調味料ブームに迫る！

前々回、『食べるラー油』ブームをお伝えしましたが、まだまだ続く調味料ブーム。ラー油に続いて、今度は『ご当地調味料』です。

芸能人の●●さんおすすめ・・・などというようにテレビや新聞にも取り上げられて、今まで知らなかった地方の調味料をたくさん目にするようになりました。百貨店でも、ご当地調味料を催事で扱うなど注目の高さが伺えます。新聞でもご当地調味料ランキング3位になっていた福井県の『雲丹醬（うにひしお）』を見つけたので早速試してみました！

開けた瞬間にフワッと立ち上る磯の香り、ちょっと使いにくいかな？とも思ったけれど生野菜をつけて食べてみると雲丹の味と野菜のみずみずしさがベストマッチ。今までに持っていない味の引き出しが増えて買ってよかった！と思いました。次はどんな食材と合わせようかな？とあれこれ考えています。

ご当地調味料は今まで未経験の味だったり、産地ならではの素材の持ち味が生かされているので各地の味を味わえるのも楽しみのひとつですね。馬路村のゆずポン酢、九州の柚子胡椒など全国的に有名になったものも数多く、次は我こそはと日本各地でこのブームに乗ってさらにいろいろな調味料が誕生していくことでしょう。



↑福井の雲丹醬。雲丹を使った魚醬です。



↑家にあったご当地調味料。お土産でも増えてきます。

一連の調味料ブームには、内食（家で料理を作って食べる）志向の高まる昨今、お金をかけずに、簡単に、美味しいものを食べたいというニーズが背景にあるようです。

調味料ならばそれほどお金をかけずに、簡単に料理の味を良くできます。また、いろいろな使い方が出来るという点も調味料の魅力なのでしょう。どっぴりはまってしまうとソレがなくては物足りなくなってしまう、気がつくと日常使いに変身している・・・といったことも。

ともあれ、これからも形を変えながら調味料ブームはまだまだ続いていく予感・・・。

松前屋でも『昆布の水塩』や『みじん昆布』『みじん椎茸』をはじめとしてやっぱりトレンドは調味料！・・・ということで、次の新商品をお楽しみに！！

綾部

塩の本や、手作り調味料の本など、調味料関連の本も次々と出ていますが、女性誌などによく登場されている東京在住のクリエイティブコーディネーターの裏地桂子さんも『お家ごはんが美味しくなる口福の調味料 100 味選』（扶桑社より 11/1 発売）というセレクト本を出版されます。実は、その中に松前屋の『昆布の水塩』も登場！裏地さんのセレクトはとっても素敵なものが多いので、他にどのような調味料があるかも注目です。

※この記事を読んだ方 70 名様にこちらの本をプレゼント！（昆布製品のオーダーをいただいた方に限ります）ご注文の際に『調味料本希望』とおっしゃってください。

