

旬情報

ムソーからの
お便り



2012年10月号 VOL.30

10月のFACE 生産者紹介

光食品

(徳島県板野郡上板町)

光食品の原点 「ウスターソース」

トマトジュースや野菜ジュース、ソースやドレッシングでおなじみの光食品は、現社長・島田光雅さんのお父さんの利雄さんが1946年、裸一貫で始めた会社です。配給原料でソース作りを始め、何とか工場が軌道に乗り…やがて日本はチクロ、サッカリンなど合成添加物全盛時代に。「体に悪いもん使わんと、ええ材料で作りたい」。1964年、超特急新幹線ひかり号が開通した年、合成添加物を一切使わない「超特級ヒカリソース」を世に出しました。

息子の光雅さんが大学を卒業して帰郷した1975年、「今後は無農薬、有機栽培の原料を使いたい」と利雄さん。地元徳島を中心に生産者を探すのに2年をかけ、ついに1977年、日本で最初の有機野菜・果実から作ったウスターソースを製造発売しました。

このとき特に苦労した原料は、りんご。当時、りんごの有機栽培に成功した生産者は国内にいませんでした。光雅さんはりんごの代わりにいろいろな野菜・果実を試しましたが、父である社長のOKができません。最後に徳島ならではのみかんを使ってみたところ、爽やかな甘味と酸味が

出て大成功。以来35年、光食品のソースに有機みかんは欠かせない存在です。

安全な原料、 本物に徹して

ウスターソースの主原料の野菜・果実(たまねぎ、トマト、みかん、にんにく、にんじん)は100%国内産有機です。自社農園での有機栽培に加え、四国や九州などの有機生産者にもお願いして契約栽培し、それぞれ旬のいちばん味がのった時期に収穫、蒸煮してピューレ状で保存します。

野菜・果実に合わせる醸造酢は国内産米100%、アルコール無使用の純米酢。香辛料は香料を使わず、胡椒、ナツメグ、丁香、ローレル、桂皮等の原形及び粉末を使用。酸化して風味が飛ぶのを防ぐため、粒のまま(ホール)で買付け、自社で粉末にします。砂糖は含蜜糖・粗糖・黒糖、食塩は天日乾燥の原塩。もちろん保存料、化学調味料、カラメル色素、酵母エキスは使用しません。

出来上がったウスターソースは、タンクで約6ヵ月熟成してから瓶詰めします。熟成によって塩カドがとれ、コショウや唐辛子など個性の強い香辛料の風味もなじんで、まろやかになります。熟成期間に沈殿する香辛料・野菜・果実をたっぷり含んだエキス分は「甘口カレーが熟辛なカレーになっちゃうソース」に活用。希少な原料を無駄なく使い切ります。



機械に頼らず、ソース職人が攪拌しながら五感で熟成具合を確かめる

中濃&濃厚ソースの ひみつ

中濃ソースと濃厚ソースには、レモンも使われています。レモンの皮に豊富に含まれるペクチンで「とろみ」を出すためです。ドレッシングやマーマレード作りに国内産有機レモン果汁をたくさん使う光食品ならではのアイデアです。

もうひとつの違いは熟成工程がないこと。中濃ソースや濃厚ソースは腐敗しやすいので、作りたてを熱いうちに瓶詰めするしかないのです。そこで、熟成させたウスターソースを加えて味に深みを出しています。糠床を新しく作る時、熟成した糠みそを少し足しますが、ソースのルーツも発酵食品ですから通じるものがあるのでしょうか。

安全でおいしい、本物に徹した光食品の品々を、ムソーは自信をもっておすすめします。



光食品の
商品を
次のページで紹介します。➡



太陽光発電を取り入れた環境保全型の新工場



ソースの原料投入