



知っているようで知らない個性的な食材

東京都

小澤酒造

元禄15年創業、奥多摩の名水で仕込んだ銘酒「澤乃井」

東京には現在、11の蔵元がある。創業300年以上という古い歴史を誇る蔵元もあり、「澤乃井」のブランド銘酒で知られる青梅市の小澤酒造もそのひとつである。

赤穂浪士の討ち入りのあった元禄15年(1702)、江戸と甲州を結ぶ街道筋の武州澤井村で創業。豊かな名水が沢となって流れるところからつけられた、沢井という地名にちなんで「澤乃井」と命名された。

小澤酒造には、太い梁が組みまれ、いかにも古い歴史を感じさせる元禄蔵をはじめ

め、明治蔵、現役の酒仕込み蔵である平成蔵と3つの蔵がある。酒造りの仕込み水としているのは、蔵の裏山にある秩父古生層の岩盤に掘られた横井戸と、山深くにある山の井戸。どちらからも、名水がこんこんと湧き出ている。

奥多摩の豊かな自然に育まれた「澤乃井」の銘酒は、山田錦を35%の極限まで磨き上げた「大吟醸 梵」、山田錦を50%精米したふくよかな味味の「純米大吟醸」などの特選酒や、生酒、普通酒、リキュール・焼酎など20種以上揃っている。

近代的な設備を導入しながらも、昔ながらの木桶仕込みに取り組むなど、伝統と文化を守りながら新たな挑戦を続けている蔵である。

小澤酒造株式会社
〒198-0172
東京都青梅市沢井2-770
TEL.0428-78-8215



協同乳業

多摩地域の牛乳だけで作られた乳成分の高い「東京牛乳」

多摩地域の牛乳だけで作るトキヨーブランドの牛乳が、「東京牛乳」。東京都酪農業協同組合と多摩地区の酪農家、そして協同乳業が共同開発した産地指定牛乳である。酪農家を限定しているため、乳脂肪分の年間平均値3.9%を確保することができ、乳成分の高い牛乳を毎日殺菌パック詰めて各地に配送している。

「東京牛乳」は、多摩地域の酪農家が生産した生乳を協同乳業の東京工場に運び、他産地の生乳と混ぜられないように分別して製造されている。同工場があるのは、秋川をはじめとする豊かな自然環境に恵まれた東京都西部の西多摩郡日の出町。工場内も緑を多く取り入れた設計になっており、東京ドームより大きな敷地内にある工場はコンピュータ制

御で管理され、主に牛乳・プリン・ヨーグルトなどを生産している。

産地も製造工場も東京都内だから、良質な地元の牛乳を毎日楽しめるというわけである。ちなみに、現在では紙容器入りの牛乳はごく一般的になっているが、昭和31年に日本で初めてテトラパック入りの牛乳を発売したのは協同乳業である。



協同乳業株式会社
〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町17-2
TEL.0120-369817(お客様相談室)

TOKYO X-Association事務局

3つの品種をかけあわせた東京生まれの豚「TOKYO X」

「TOKYO X」(トキョウエックス)は、東京都畜産試験場(青梅市)が7年の歳月をかけて作りあげた銘柄豚。3つの品種(北京黒豚、イギリス系黒豚、デュロック種)を交配させて改良した新しい品種の豚で、かけあわせた交雑種のX(クロス)と、未知の可能性X(エックス)を秘めた東京生まれの豚…という意味から名づけられた。

「安心・安全」「バイオテックス」「アニマルウェルフェア」「品質」の、4つの理念に基づいた生産マニュアルを順守しており、餌は遺伝子組み換えをしていないトウモロコシや大豆を使用。おいしさや安全性の両方にこだわっている。

淡いピンク色で光沢がある上質の赤身と、純白でコシがある脂肪がほどよく混ざった肉質が特徴だ。あっさりとしているが味に深みがあり、獣臭や豚肉独特の豚

臭さが無い。適度な歯ごたえがあり、とてもジューシーな豚肉なのでしゃぶしゃぶ、網焼き、ローストポークなどに向いている。豚汁や、炭火であぶってごま油でいただくのもおすすめだ。



TOKYO X-Association事務局
〒190-0013 東京都立川市富士見町6-65-9
TEL.042-526-3451

菊孫商店

日本を代表する発酵食品! 酒の肴にうってつけの「くさや」

伊豆諸島の特産品であり、日本を代表する発酵食品のひとつである「くさや」。

新鮮なムロアジやトビウオなどの魚を、「くさや液」と呼ばれる魚醤に似た独特の風味を持つ発酵液に漬け込み、乾燥させた食品である。

その独特の匂いが苦手という方もいるが、好きな方にとっては最高の酒の肴であり、ご飯の友となっている。

「くさや」の歴史は300年を越えるといわれており、伊豆諸島では新島を元祖とする説が有力になっている。現在では特に新島と八丈島で盛んに作られているが、なかでも老舗として評判なのが明治34年創業の菊孫商店だ。

「創業者の菊地孫次郎から菊と孫をとり、菊孫商店として長きにわたりご愛顧頂いております。現在、5代目まで伝統を引き



継ぎ、日夜、伝統の味を切らさないよう精進しています。『くさや』の特徴として独特の香りがありますが、噛めば噛むほどにしみ出る味わいははまりません」と、同商店の藤井栄作さん。

ちなみに、菊孫商店では冷凍の魚を使用せず、添加物も一切使用していない。

菊孫商店
〒100-0402 東京都新島村本村3-1-2
TEL.04992-5-0052

小笠原村産業観光課

そのまま食べられるほどマイルドな酸味が魅力の「島レモン」

東京から南へ約1000km、太平洋に浮かぶ小笠原諸島。30余りの島々が点在しているが、一般住民が居住しているのは父島と母島のみだ。固有の動植物が多く、クジラやイルカをはじめ多くの海洋生物が生息している自然豊かな島々で、平成23年には世界自然遺産に登録された。

この小笠原で栽培されて特産品となっているのが、「島レモン」。島(小笠原)で収穫されるレモンなので一般的にその名があり、また、菊地さんという方がテニアン島から持ち帰った木が由来なので、菊池レモンとも呼ばれている。

果皮が緑色で形が丸く、大きさは通常のレモンよりふた回りほど大きい。ライムのようなさわやかな芳香と、豊かな果汁が特徴だ。

「一般的なレモンに比べて酸味がまる



やかなので、そのまま召し上がることできます。地元では、焼酎の水割りにカットした島レモンを浮かべる飲み方が大人気です」と話すのは、小笠原村産業観光課の持田憲一さん。

果汁たっぷりの島レモンは、ジュースやジャムにしてもおいしい。

小笠原村産業観光課
〒100-2101 東京都小笠原村父島宇西町
TEL.04998-2-3114