

# 四川飯店 陳建一さんが三明四川豆板醬を語る

**“塩分が少ない”** 豆板醬の登場で、料理は変わります。

料理にまろやかさが出せるようになった。

**待望の商品です!!**

**問:** 新製品「三明四川豆板醬」は、この低塩で色鮮やかであることが、料理人の立場からどのようなメリットがありますか。

**陳 建一:** 豆板醬は保存のために塩分を強くしているのが普通ですね。しかし、僕たち料理人たちからすると、塩分が強いと他の調味料を使うことができなくなり、料理の旨み、味のふくらみを出すうえで大きな制約になっていた。それが一番の難点だったの。

長年低塩で色鮮やかな赤の豆板醬も欲しいという要望がありまして、ようやくこのように低塩を実現して、ほかの調味料を使えるようにしてくれた。

豆板醬を使った料理の味に「まろみ」を出せるようになったのが大きいね。それと、豆板醬で重要なのは色と香り、この製品はそれもクリアした。色はきれいだし、香りも実に豊かで、しかも雑味を感じない。良い素材を使って、丁寧に作っていることがよくわかりますよ。本当によい商品。四川飯店は、海老チリソースなどに早速使用しています。



色鮮やかな「干焼茄子」陳建一さん作

## 開発の目標にしてきた減塩

一般の「四川豆板醬」の生産において、原料は「塩蔵唐辛子」を用いますが、塩分を抜く工程では、色と辛さが落ちないように試行錯誤を重ねて、最終的に40%以上も塩分をカットすることに成功しました。色や味、良質な辛さを得るために、唐辛子の栽培の段階から手がけて、特に色に関しては群を抜いて色鮮やかな唐辛子だけを厳選しています。もう一つの大きなポイントは、安全性の高さです。保存料、着色料、化学調味料も一切使用していません。中国の当社工場場で現地生産したからこそ出来上がった商品だと自負しています。今後もお客様に最良のものをお届けできるように努力し続けます。



**問:** 昔からの豆板醬はどうでしたか？

**陳建一:** 豆板醬には僕たちも昔から苦勞してきたんですよ。父が日本で始めたときには、豆板醬がなかった。知り合いにレシピを教えてベースを作ってもらい、それに砂糖やお酒、水、さらにパン粉を加えて発酵させて使っていたんですよ。屋上で樽に入れて毎日かき混ぜていたものです。

**問:** 四川飯店さんにとって豆板醬はどれほど重要な調味料だったのですか。

**陳建一:** 非常に大事。なぜなら、豆板醬は味の中心になる調味料。色や辛さは他のもので補ったりすることはできるけれど、豆板醬からくる味は、他の調味料には出せない。四川飯店にとっての原点と言える調味料だけに、思い入れがあります。

この豆板醬は、素材の味がすごく生かしやすい豆板醬に仕上がっていますね。肉でも魚介でも野菜も素材の味が引き立ち、よく合う。塩分が少ないことも含め、料理人の工夫が生かしやすい製品で、とてもいいものができると思っています。これで使い分けができるようになった。

三木の鄭県豆瓣<sup>ビーシェンドーバン</sup>とどちらが良いという問題ではなく、料理に合わせて使い分けしていくことが大切です。二つの豆板醬をミックスしてもいい。料理人は個性を生かすことが大切だというのが僕の持論、アイデア次第で人と違ったものを作っていく、そのためにも豆板醬の選択肢が増えたことを喜んでいきます。

<sup>ビーシェンドーバン</sup>  
※鄭県豆瓣<sup>ビーシェンドーバン</sup>は、3年以上熟成した、深みのある独特の風味と辛さが特徴の豆瓣醬。