

味噌 × 出汁

かちゅ〜湯パーティー
イベントレポート

HIKARI MISO

この国の味、ここから。
にんべん

8月9日(金)にオンラインイベント『味噌 × 出汁 かちゅ〜湯パーティー』を開催しました。

当日は沖縄の郷土料理「かちゅ〜湯」を皆さんと一緒に作って飲んでみました。

お忙しい中ご参加いただきました皆さん本当にありがとうございました。

オンラインイベントの様子を一部ご紹介させていただきます。

メンバーの自己紹介



いつものおそろいのTシャツで参加です！



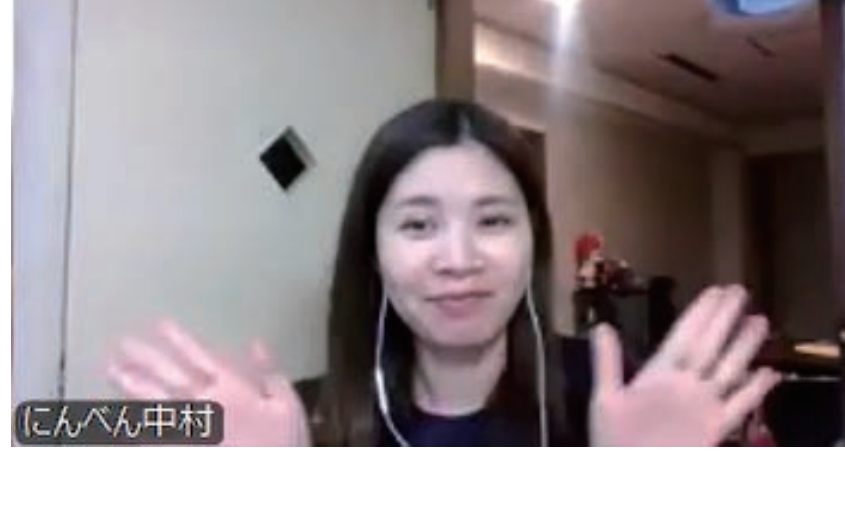
かちゅ〜湯って何？

今回は、コラボ企画ということで、まずはにんべんさんから、かちゅ〜湯について説明していただきましたよ。

実はにんべんさん
かつおのTシャツ
着てるんです



※イメージです



にんべん 中村

かちゅ〜湯とは、味噌とかつお節でつくる沖縄の滋養食です！
基本の作り方が、好みの味噌とかつお節、そして具をいれてお湯を注ぐだけ。滋養食がルーツですが、煮込む時間が不要な汁物として日々の食卓でも活躍できるレシピだと思います！

◆沖縄の鰹節の話

- ・ 沖縄の鰹節の消費量は全国 No.1
※ひとりあたりの消費量



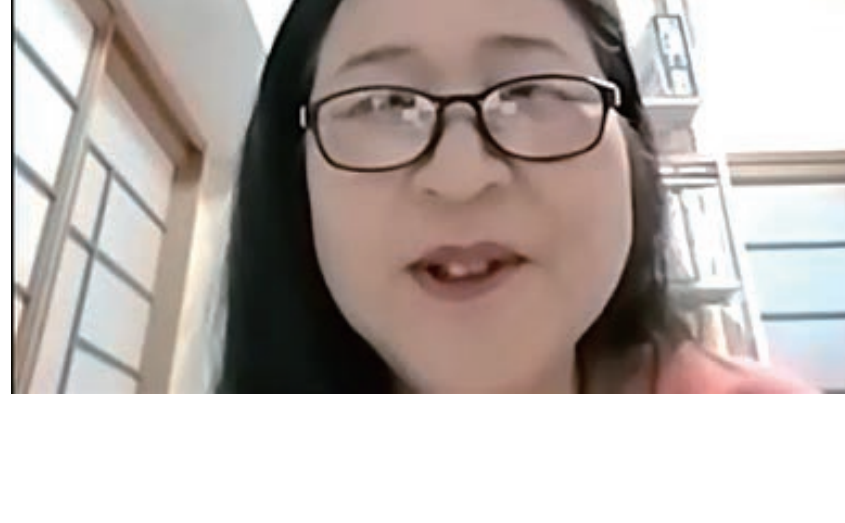
- ・ 食文化に琉球王朝の宮廷料理
だしを利かせた塩分ひかえめの料理



- ・ カツオ漁の発展と鰹節製造の発展
現在は宮古節が製造されています



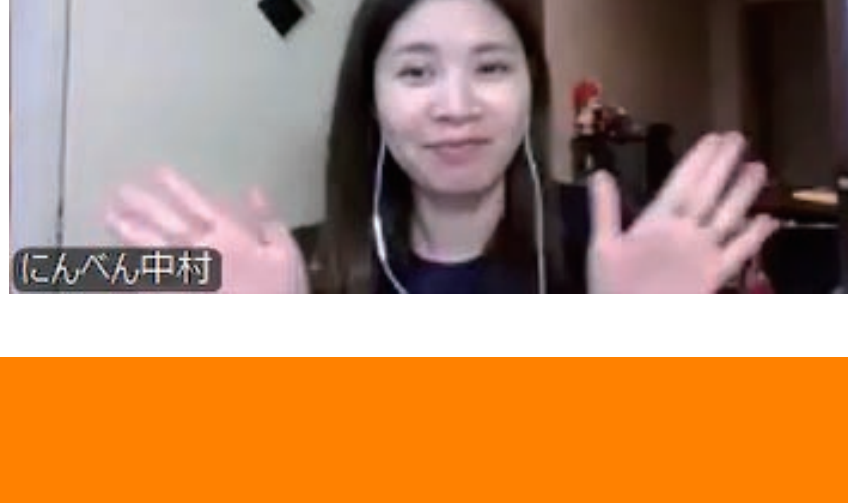
沖縄からの参加のアンバサダーの方にもお話を聞いてみました



にんべん 中村

沖縄ではスーパーに行くとお汁のコーナーでは鰹節が一番大きいスペースを占めています。
使う量も多くって消費量も多いんです。

自分が調べて資料をまとめましたが、実際にリアルな声を聴けて感動しました。



にんべん 中村

かちゅ〜湯を作ってみよう！

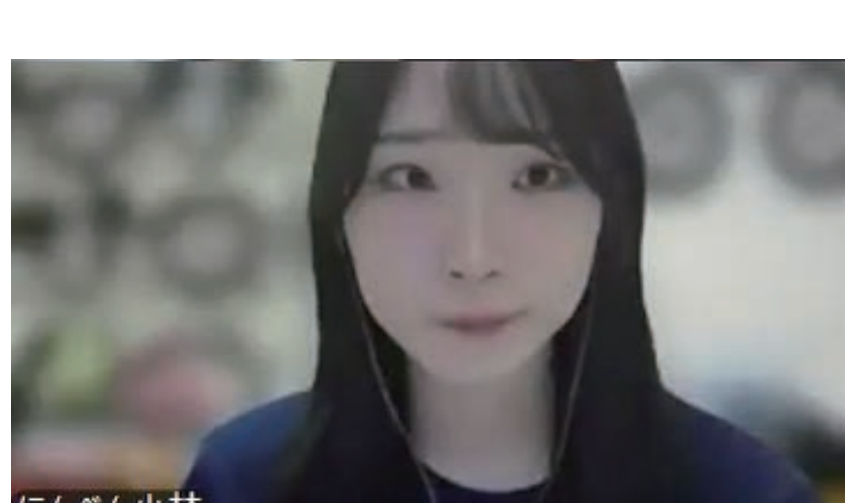
さあ、メインのかちゅ〜湯です。1杯目は基本の作り方ewithいただきます。

こちらにもんべんさんから作り方を教えていただきました。

作り方はすごく簡単♪

【作り方】

- ①お椀に、削り節とみそを入れ、あつあつのお湯を注ぐ。



にんべん 小林

作り方は目分量なので、ご用意いただいたお椀にあわせて作ってみてください。

アンバサダーの皆さんには、事前に送らせていただいたお味噌は『円熟こうじみそ』と『CRAFT MISO 生糀』、削り節は『花かつお』と『本枯鰹節』を使って作ってもらいました。

円熟&CRAFT MISO 生糀



ひかり味噌の人気商品「円熟」。厳選素材で熟成させた味噌はどんなお料理にも相性抜群！黄色パッケージが目を引く生糀は新タイプ味噌。フルーティーな甘味をたのしんで！

花かつお&本枯鰹節



煙の熱風で感成させた「荒節」を削った花かつおは、濃い目の調味料と相性抜群。荒節にカビ付けをし熟成させたうま味と芳醇な香りが特徴の「本枯鰹節」は、だしをたのしむのにぴったりです！

それではみんなで『いただきます』



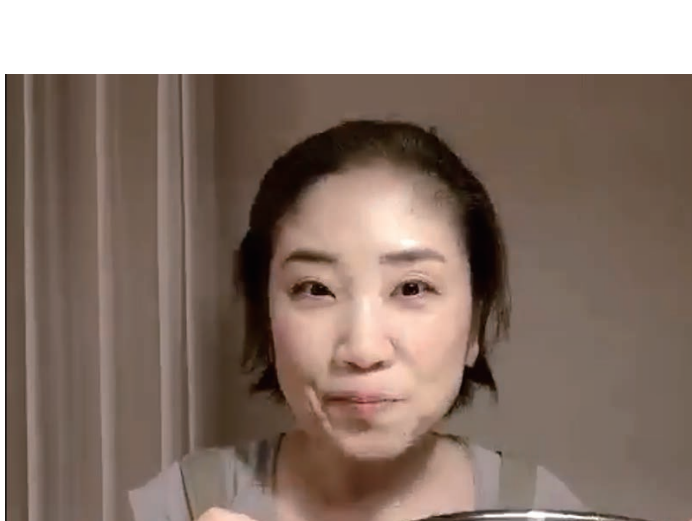
2杯目はグループにわかれて、お話を聞きながら作りました。

それぞれかちゅ〜湯にあいそう！と思う具を用意して、

かちゅ〜湯を作ってもらいました。皆さんどんな具にしたのでしょうか？



北海道の郷土料理で、青なんばんと麴を醤油で漬けた三升漬(さんしょうづけ)を入れてみました。すっきり辛みも加わっておいしいです。



豆板醤、キムチ、天かす、海苔、乾燥生姜
庭で採れたチャイブを用意しました。鰹節と相性が良くて、具たくさんにもなっておいしく作れました。



用意したのはシンガポールのピーナッツバター
のジャムです。すごくおいしいので、少し入れたら
甘くなるかなと思って用意してみました。
甘味もハチミツが入っているので優しい甘さです。

最後は記念撮影！



北海道、沖縄、そしてシンガポールまで、今回の会はとってもグローバルな会でした。それぞれの食文化を知る機会にもなってとっても楽しい会でした。

たくさんのご参加ありがとうございました！