

洋食ソースの定番・ウスターソース 日本での製造開始は江戸時代？ 発祥のイギリスとは違う独自の文化へ発展

ハインツ日本(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)はデミグラスソース、ホワイトソースなどの日本における洋食ソースのパイオニアです。日本の開国150周年にちなみ、2009年4月から洋食と洋食ソースの魅力と歴史に関する情報を発信しています。

第4回は、最近イギリスで“最古のレシピ発見”との報道もあったウスターソースのお話です。

■ ウスターソース(ウスターシャーソース)とは？

ウスターソースはイギリスのウスターシャー(Worcestershire)州のウスター(Worcester)市で生まれました※1。日本やイギリスではウスターソース、米国ではウスターシャーソースと呼ばれることが多いようです。ウスターソースがどのように誕生したかについては諸説あります。

一説によると、インドのベンガル州総督だったマーカス・サンディー卿(Lord Marcus Sandys)が引退してイングランドに帰国したがインド風ソースが忘れられず、ジョン・リーとウィリアム・ペリンズが営んでいたドラッグストアにレシピを持って行って作ってほしいと頼みました。二人はレシピ通りにアンチョビや香辛料を使って大量のソースを作りましたが、匂いがあまりに強烈だったので、地下室に保管してそのまま忘れてしまいました。数年経ってから思い出して樽を開けてみたところ、すばらしいソースが出来ていたというのです。そのソースをリーペリンブランドのウスターソースとして1837年に売り出したところ大人気となり、またたく間にヨーロッパ中に広がりました。

リーペリンを真似たウスターソースも発売されましたが、製法は秘伝とされており、今もリーペリンがウスターソースの元祖とされています。



Lea & Perrins

※1 shireは古い英語で“州”の意味。現在はYorkshire, Hampshireなどの地名の語尾に残っている。

元祖ウスターソース
のリーペリン

■ 日本での製造開始は江戸時代？

日本にウスターソースの輸入が本格的に始まったのは、明治33年(1900年)に明治屋がウスターソースの輸入を行なってからでした。『明治屋百年史』によると「ウスターソースの形状が醤油に酷似しているうえ、塩からく、すっぱい複合した味が日本人に向くことを発見」したとあります。明治41年(1908年)の明治屋のPR誌『嗜好』の商品目録には、ウスターソース(普通ソース) イートマン 小瓶 金二十三銭、マコノキ 同 金二十五銭、リーペルン 一瓶 金六十五銭と記録されています。

また日本でのウスターソースの製造は、早くも安政元年(1854年)に醤油醸造家によって試みられていますが、本格的な製造が始まったのはもっと遅く、明治27年(1894年)に大阪の越後屋が三ツ矢ソースを発売、翌28年にはおなじく大阪で錨印ソースが発売されています。このように関西地区で先行したウスターソースの製造ですが、東京では明治39年(1906年)にMTソースと犬印ソースが発売されました。

■ 日本独特のウスターソース文化の発展

日本人はリーペリンをお手本にしたにもかかわらず、結局、日本独自のウスターソースを作り出しました。元祖ウスターソースのリーペリンにはアンチョビ（イワシの一種）が欠かせない原材料で、その他は酢、野菜、果実などから出来ているのに対し、日本のウスターソースは野菜（トマト、タマネギ、ニンニクなど）と果物（リンゴやプルーンなど）、そして砂糖、酢、塩と各種の香辛料から作られています。日本のソースはどちらかというとアメリカのバーベキューソースに味が似ています。日本人がアンチョビを使わなかった理由は、リーペリンの製法が秘伝とされていたため、原料を推測するしかなかったためだと思われる。



日本ではウスターソースをコロッケなどの揚げ物にかけて食べることが多い

こうしたソース自体の味の違いからか、日本とイギリスではウスターソースの使い方も大きく異なっています。日本ではコロッケやトンカツなどの揚げ物、焼きソバなどに使われるのに対し、本場のイギリスでは肉料理のソースとして、また料理の隠し味やアクセントとして使われます。またチーズトーストやブラディマリー（カクテルの一種）に使うのも一般的です。

さらに日本ではウスターソース以外に、濃度の異なる中濃ソースや濃厚ソースが生まれました。またメニュー専用のトンカツソースやお好み焼きソースといった商品も登場し、日本独特のウスターソース文化を形成しています。地域別では、関東では中濃ソース、関西ではウスターソースとトンカツソースの消費が多く、全体の消費量は関東より関西が多いようです。

他方で元祖のリーペリン・ウスターソースは現在も英国ではシェア95%を誇り、王室御用達になっています。

■ リーペリンブランドと幽霊伝説

イギリスのウスター市は現在も人口わずか93,000人で、11世紀の教会が今も残る古い街です。リーペリンソースを製造している工場は1897年に建設され、その外観は商品のオレンジ色のラベルに、有名なサインとともに印刷されています。あまりにも古い建物なので、幽霊伝説もあります。



イギリス、ウスター市

「1980年のある日、警備員が熟成室をまわっていたときのことで、10年前に死んだはずの開発者ロフティ・スミスを見かけた。警備員はすぐに同僚を呼んで確認したが彼の姿は無く、タバコの匂いだけが残っていた」というものです。「きっと彼は今でもソースの出来具合が気になって見に来ているんだろう」と、社員の間では語り継がれています。

現在、リーペリンブランドはHJハインツ社が保有しており、株式会社 明治屋が日本での総輸入販売元となっています。またハインツ日本はリーペリンをブレンドしたリーペリンジンジャーソース（業務用商品）を開発・販売しています。

～ BBC放送がリーペリン最古のレシピ発見を報道 ～

2009年11月2日にイギリスのBBC放送が、以下のニュースを報じました。

『イギリスのウスター市立博物館によると、2006年に80歳で亡くなったリーペリン社元社員のブライアン・コー氏の遺品の中から、リーペリンウスターソースの最古のレシピが発見された。レシピは2冊の皮製のノートに書かれており、コー氏はこれを1980年代にリーペリンの工場付近のゴミ捨て場で発見したと思われる。リーペリンのレシピは秘伝とされ、社員であっても全ての原材料は知らされていなかった。また原材料の一部は符号化して書かれていた。また、たとえ全ての原材料がわかったとしても、その製法は依然として秘密である。博物館は筆跡鑑定を行う予定であり、これがリーペリンウスターソースの最古のレシピだと証明されれば、ウスター市民だけでなくイギリスにとっても国民的な大ニュースになるだろう。』

■ イギリスでリーペリンソースを使う代表的なメニュー



① チーズトーストの作り方(1人分)

材料 食パン 1枚、厚めに切ったチェダーチーズ1枚、
リーペリンウスターソース大さじ1

作り方 オーブントースターで食パンの片面に焼き色をつける。
ひっくり返し、もう片面にチェダーチーズを載せてリーペリンウスターソースをまわしかけ、チーズが溶けるまで焼く。

リーペリンのスパイシーな味わいがチーズによく合います。



② ブラディマリーの作り方(1人分)

材料 ウォッカ 40ml、トマトジュース 120ml、レモン汁 10ml、
リーペリンウスターソース 小さじ 1/2
飾りとしてライム、セロリ

作り方 材料を全て混ぜ合わせ、氷を入れたグラスにそそぐ。
好みでセロリやライムを飾る



ハインツ日本、シェフチーム
リーダー 横田好充

リーペリンウスターソースには肉の旨さを引き立たせる効果があります

リーペリンには、日本のウスターソースでは使われていないアンチョビが使われています。アンチョビは世界でも有数の旨みを持つ食材で、アンチョビのグルタミン酸が肉の持つイノシン酸と作用して旨みが増します。

この元祖ウスターソースはとてもスパイシーなので、隠し味として使うと料理が引き立ちます。日本のご家庭でも、もっと活用して頂きたいソースです。

ウスターソースはイギリス人がインドから持ち帰った魚のソースを元に作られました。他方でケチャップも、イギリス人が東南アジアの漁醤をお手本に作ったと言われていいます(洋食150周年ニュースリリース第3弾、参照)。どちらも“魚を使ったアジア起源のソースを真似てイギリス人が発明した点”が共通しており、遠い親戚と言えるのではないのでしょうか。

※ 以上は、シェフチームリーダーの横田の話をもとに広報がまとめました。

<商品情報は次頁をご参照下さい>

＜商品情報＞ リーペリン LEA&PERRINS ウスターソース



発売	1837年
容量と価格	150ml / 441円（税込み）・ 290ml / 651円（税込み）
製造国	イギリス
特長	リーペリン特有の旨み成分とスパイス感を活かして、主に西洋料理や中華料理の隠し味やアクセントとして使われます。特に肉料理との相性は抜群で、仕上げの隠し味としては勿論、素材の旨みを引き出す調理にも使われます。ハンバーグの練り込みに使うと、旨みとコクが一層引き立ちます。イギリスではチーズトーストやカクテルにも使われます。
総輸入販売元	株式会社 明治屋
商品取扱店	明治屋ストア、カルディファーム、東急ストア、成城石井、ピーコックストア、クイーンズ伊勢丹、シェルガーデン、他

※ 商品に関するお問合せは、(株)明治屋 お客様相談室まで 0120-565-580
 明治屋ホームページ商品情報も併せてご覧下さい
<http://www.meidi-ya.co.jp/merchandise/food/index.html>

リーペリンジンジャーソース



発売	2009年4月
容量	ペットボトル 1155g × 8本
製造国	日本
販売	ハインツ日本株式会社（業務用商品）
特長	ハインツとリーペリンのコラボレーションが生み出した新感覚のソース。170年以上の歴史を持つ秘伝のソース“リーペリンウスターソース”を約15%ブレンドした、新感覚のジンジャーソース(しょうが焼き用ソース)です。 肉料理と相性が抜群で、和洋中を問わず肉料を手軽に画期的な味に仕上げます。しょうが焼きソースと違って、洋風レシピにもマッチします。

調理方法

1. 仕上げ用途 ……焼きたての豚肉やステーキなどにそのままかけるか、焼きあがりにソースを絡ませる。
2. 漬け込み用途 ……ポークソテーの豚肉の漬け込み

ハインツ日本 業務用商品ホームページ
<http://www.heinz.co.jp/newproducts/200904.html>

※ 商品に関するお問合せは、下記まで

→お客様からのお問い合わせ先 ハインツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先

ハインツ日本株式会社 広報担当:池田
 TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail :mariko.ikeda@jp.hjheinz.com