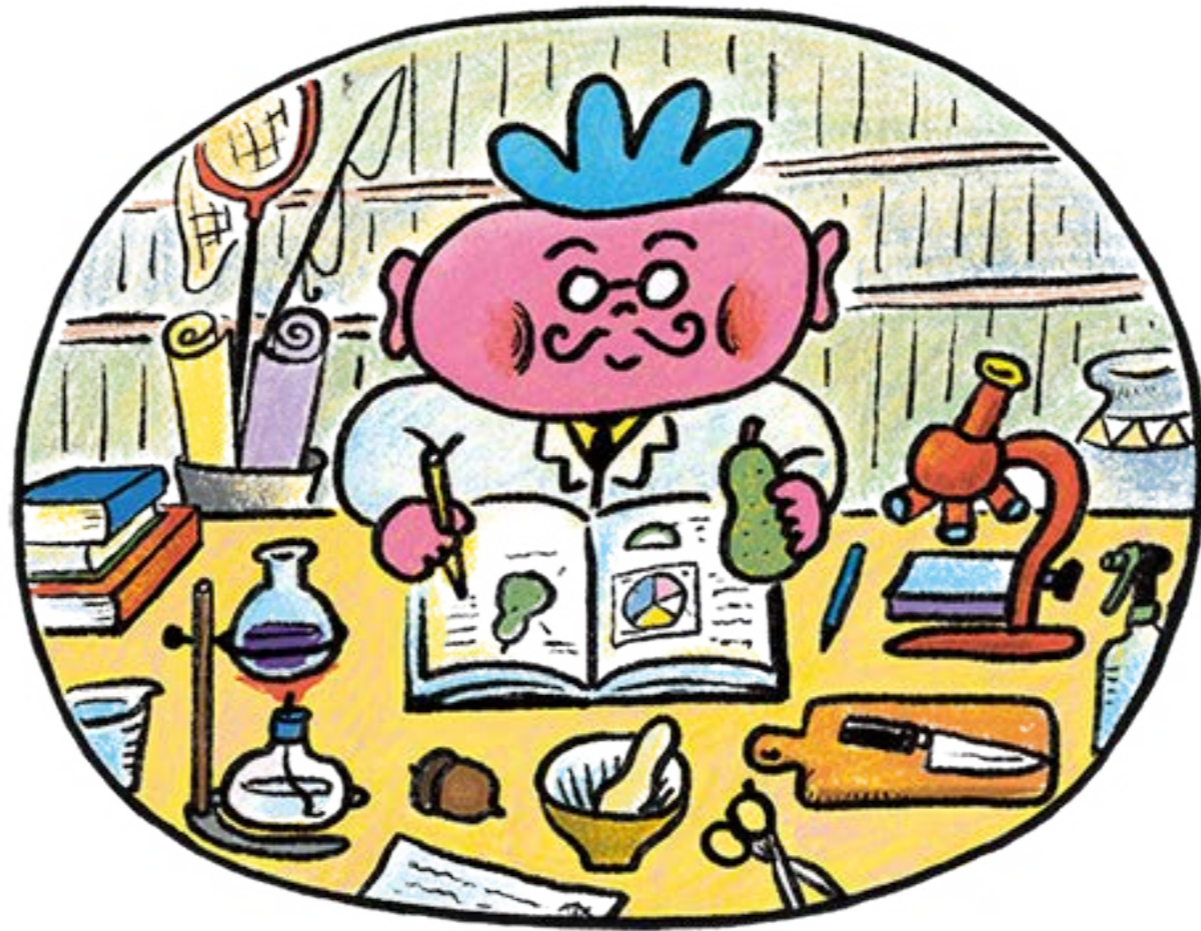


はかせ  
ジョーゾー博士と  
たび  
はりまの旅





# ジョーゾー博士と はりまの旅



わたしは、世界の食を研究しているジョーゾー・H・カモス。  
人はわたしをジョーゾー博士とよんでいる。



この世界には、すばらしい食べものがたくさんある。  
わたしは 多くの地へ行き、  
そこにしかない食べものを 研究する 日々を送っている。  
あるとき、旅先のまちに 父上と 母上から  
こんな手紙が とどいた。



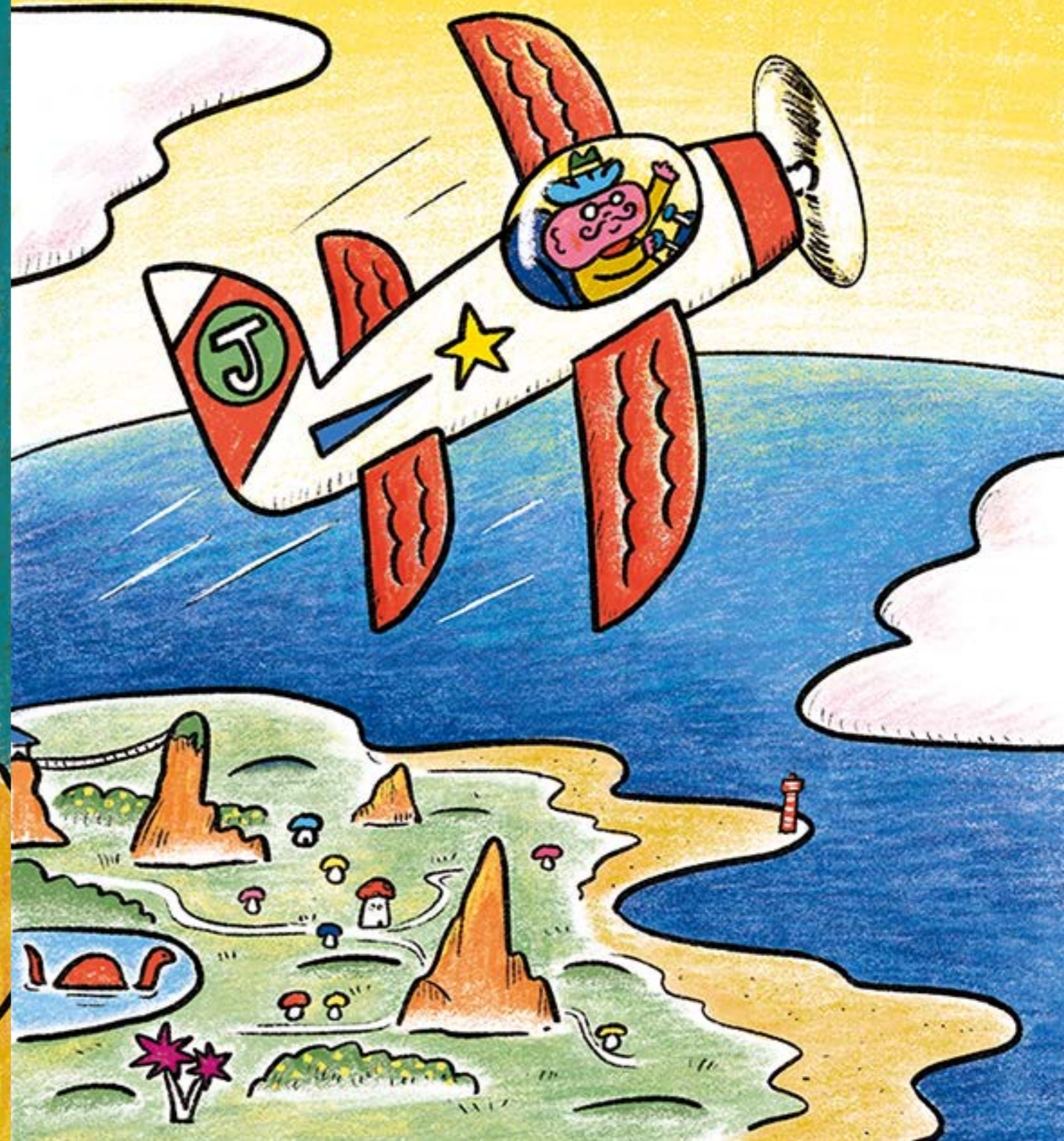


# しんあいなる ジョーゾーへ

おまえの<sup>なまえ</sup>名前「ジョーゾー」は  
わたしたちが<sup>むかし</sup>昔、<sup>にっぽん</sup>日本のはりまを  
<sup>たび</sup>旅したときに<sup>あ</sup>出合った  
「<sup>じょうぞう</sup>醸造」のすばらしさに  
<sup>かん どう</sup>感動してつけたのです。  
おまえも<sup>じっ</sup>実に「<sup>じょうぞう</sup>醸造」を  
<sup>たい</sup>体けんしてごらん。  
<sup>たび</sup>旅のぶじをいのっています。  
<sup>ちち</sup>父、<sup>はは</sup>母より

「<sup>じょうぞう</sup>醸造」とはいったい、なんなのか？

わたしは<sup>じぶん</sup>自分の<sup>なまえ</sup>名前のゆらいを知るため、<sup>し</sup>日本の<sup>にっぽん</sup>はりまに  
とび<sup>た</sup>立った。







そら<sup>うへ</sup>から<sup>み</sup>見た<sup>は</sup>りまは、ひろびろと<sup>は</sup>晴れわたっていた。

ふか<sup>やま</sup>から<sup>おお</sup>きな<sup>かわ</sup>川が<sup>ほん</sup>5本、<sup>うみ</sup>海に<sup>なが</sup>流れこんでいる。

「なんとめずらしい。この地<sup>ち</sup>いきには、こんなにたくさんの<sup>かわ</sup>川が<sup>なが</sup>流れているのか。」

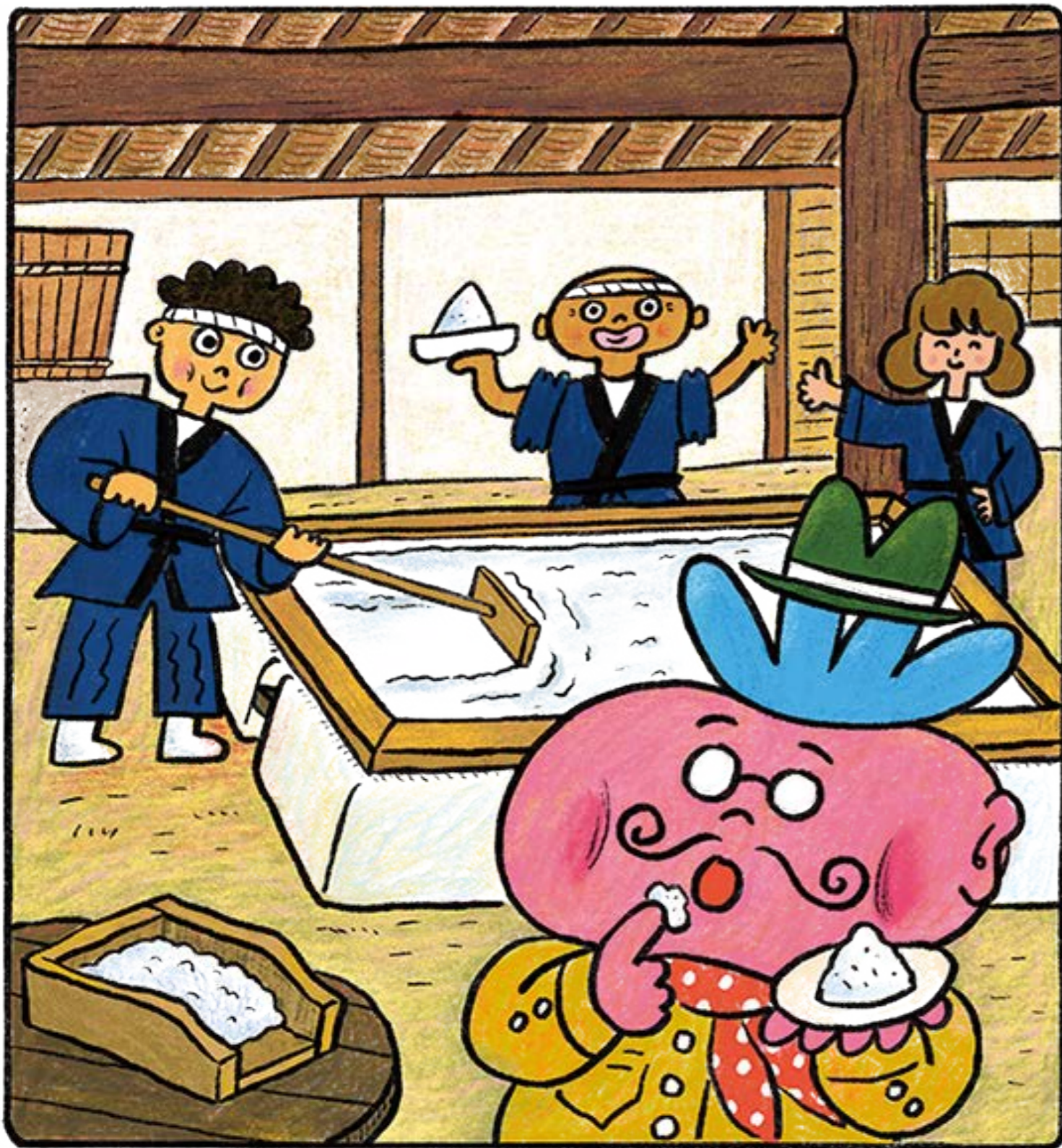
みず<sup>に</sup>めぐまれている<sup>とち</sup>土地は、きっと<sup>た</sup>食べものも<sup>おいしい</sup>はずだ。

なまえ<sup>の</sup>ゆらいも<sup>き</sup>気になるところだが、わたしは<sup>しょく</sup>食の<sup>けんきゅうか</sup>研究家として、

この地<sup>ち</sup>の<sup>た</sup>食べものを<sup>ちよう</sup>調さ<sup>せず</sup>には<sup>い</sup>られない。

まずは、<sup>ひか</sup>光りかがやく<sup>うみ</sup>海のそばに<sup>ちやくりく</sup>着陸することにした。





あこう しろ  
赤穂の塩

おり立<sup>た</sup>った海<sup>うみ</sup>の近<sup>ちか</sup>くでは、海水<sup>かいすい</sup>を使って塩<sup>しお</sup>をつくっていた。  
「しょっぱいだけじゃなくて、なんて深<sup>ふか</sup>い味<sup>あじ</sup>わいのある塩<sup>しお</sup>なんだ。」

このあたりの海<sup>うみ</sup>は、播磨灘<sup>はりまなだ</sup>というらしい。  
とてもおだやかで静<sup>しず</sup>かだ。  
栄養<sup>えいよう</sup>たっぷりの海水<sup>かいすい</sup>で育<sup>そだ</sup>った、しんせん<sup>さかな</sup>な魚<sup>さかな</sup>がたくさんとれる。  
ヒヤア～ピチピチはねて、なかなかつかめない！





つぎは、あの <sup>こがねいろ</sup> 黄金色に <sup>かがやく</sup> かがやく <sup>ばしょ</sup> 場所 <sup>い</sup> に行ってみよう。」

そこは <sup>た</sup> たくさんの <sup>みの</sup> イネが <sup>実</sup> 実った <sup>た</sup> 田んぼ <sup>だ</sup> だった。







さよう だいず  
佐用もち大豆

まめ はたけ  
豆の畑へ やってきた。

おお  
大きな さや がたくさん 出来ている。

し  
「知っとるか？ このさやの なか にだいず が 入ってるんや。」

「こんなに おお 大きくて りっぱな だいず は 見たことがない！」

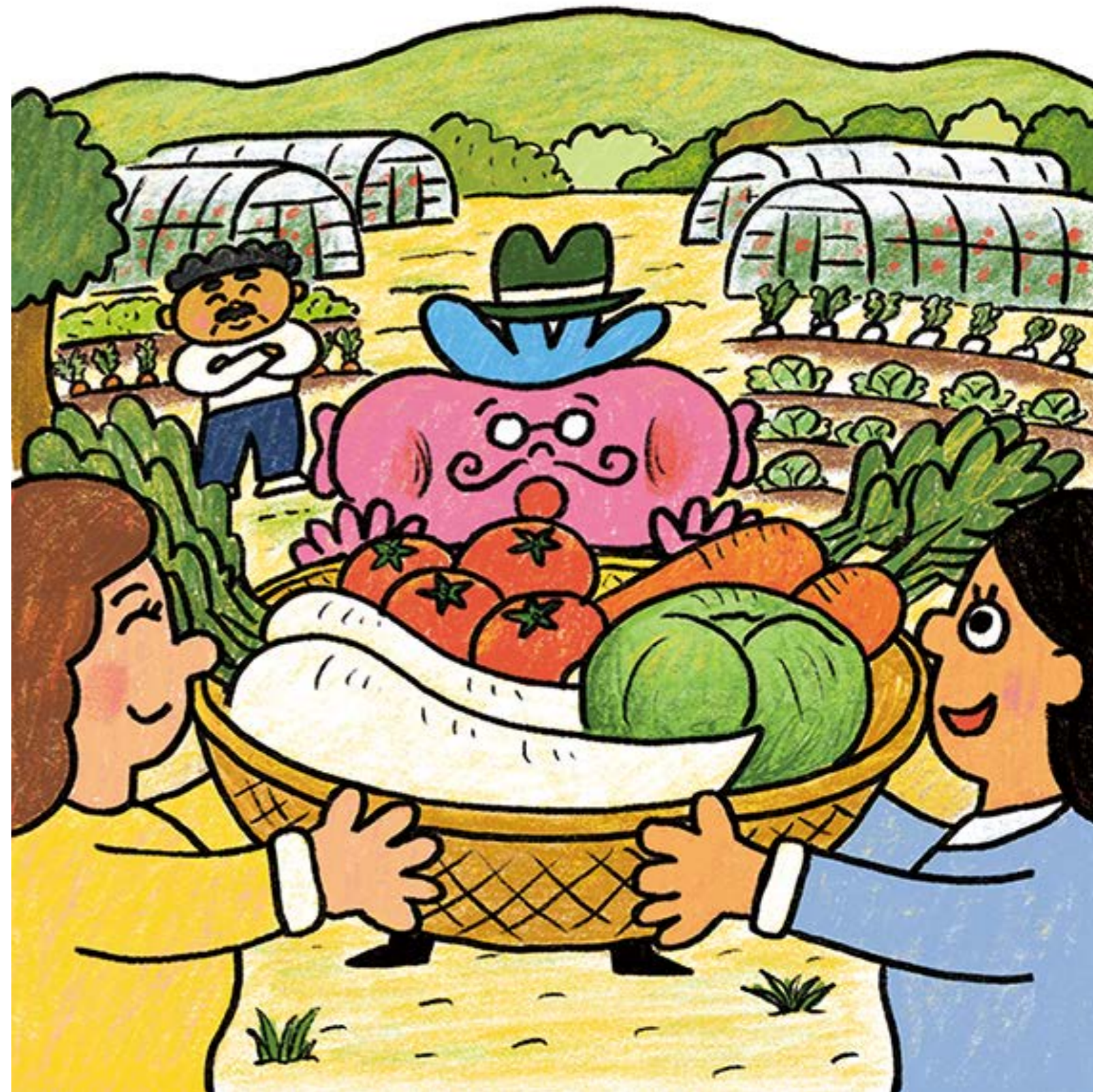
となりの はたけ では いろいろな やさい が なっていた。

「ジョーゾー博士、これ も 持って 帰り。」

「うちの にんじんは 世界一 おいしいで！」

「このあたりは 人間が ぐらしやすい いい 気候 やから、

やさい も よく 育つんや。」





「これほどおいしい食べものがそろった土地は、世界でも  
めったにない！ しかし、父上と母上が感動したという“醸造”は  
どこにあるんだろう？」

わたしはしばらくここで暮らし、さらに調さを進めることにした。



はかせ  
み  
◆ ジョーゾー博士が見つけた ◆  
はりまのおいしいもののコレクション



ひめじ  
姫路おでん  
ひめじし  
(姫路市)



ゆず  
柚子  
あいおいし  
(相生市)



えこがわなべ  
恵幸川鍋  
かこがわし  
(加古川市)



さこし かき  
坂越の牡蠣  
あこうし  
(赤穂市)



にくてん  
たかさごし  
(高砂市)



ブドウ  
かさいし  
(加西市)



あゆ  
魚占  
しろうし  
(宍粟市)



そうめん  
素麺  
し  
(たつの市)



の  
いなみ野メロン  
いなみちょう  
(稲美町)



ほ  
干しだこ  
はりまちょう  
(播磨町)



けいらん  
鶏卵  
いちかわちょう  
(市川町)



めん  
もちうどん  
ふくさきちょう  
(福崎町)



せんれいちゃ  
仙霊茶  
かみかわちょう  
(神河町)



たいし  
太子いちじく  
たいしちょう  
(太子町)



モロヘイヤ  
かみごおりちょう  
(上郡町)



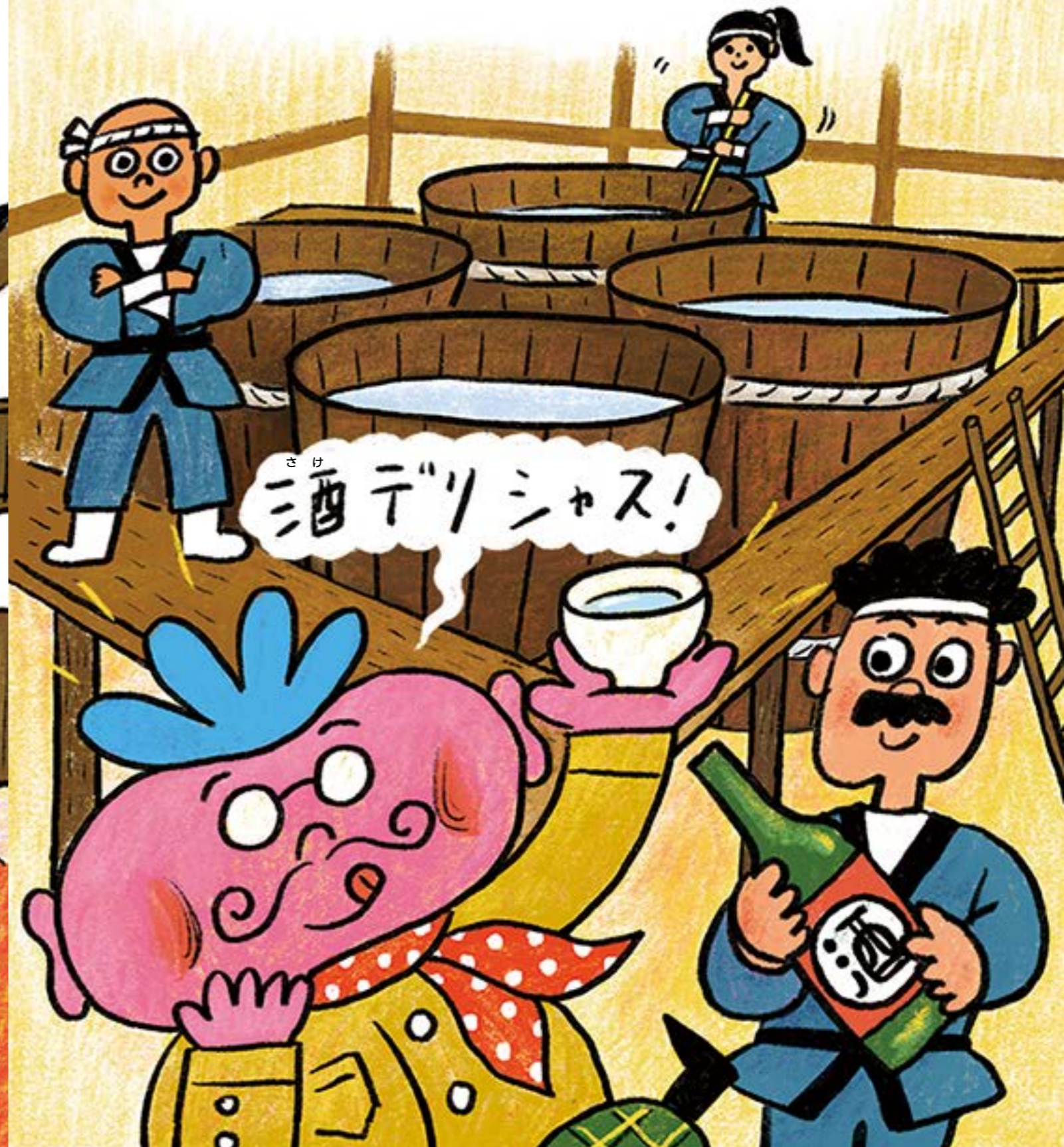
ホルモンうどん  
さようちょう  
(佐用町)



ある日、まちを歩いていると  
ほんのりクリのようなにおいがしてきた。  
「このにおいはなんだ？」  
においがしてくる建物へ近づいていくと…



「ここでは酒をつくっているんやで、ジョージー博士。  
酒づくりにぴったりの水と米があるから、はりまでは  
すごくおいしい酒ができるんや。」  
「酒は飲むだけじゃなくて、食べものをやわらかくしたり、  
おいしさをパワーアップさせる力があるんやで。」





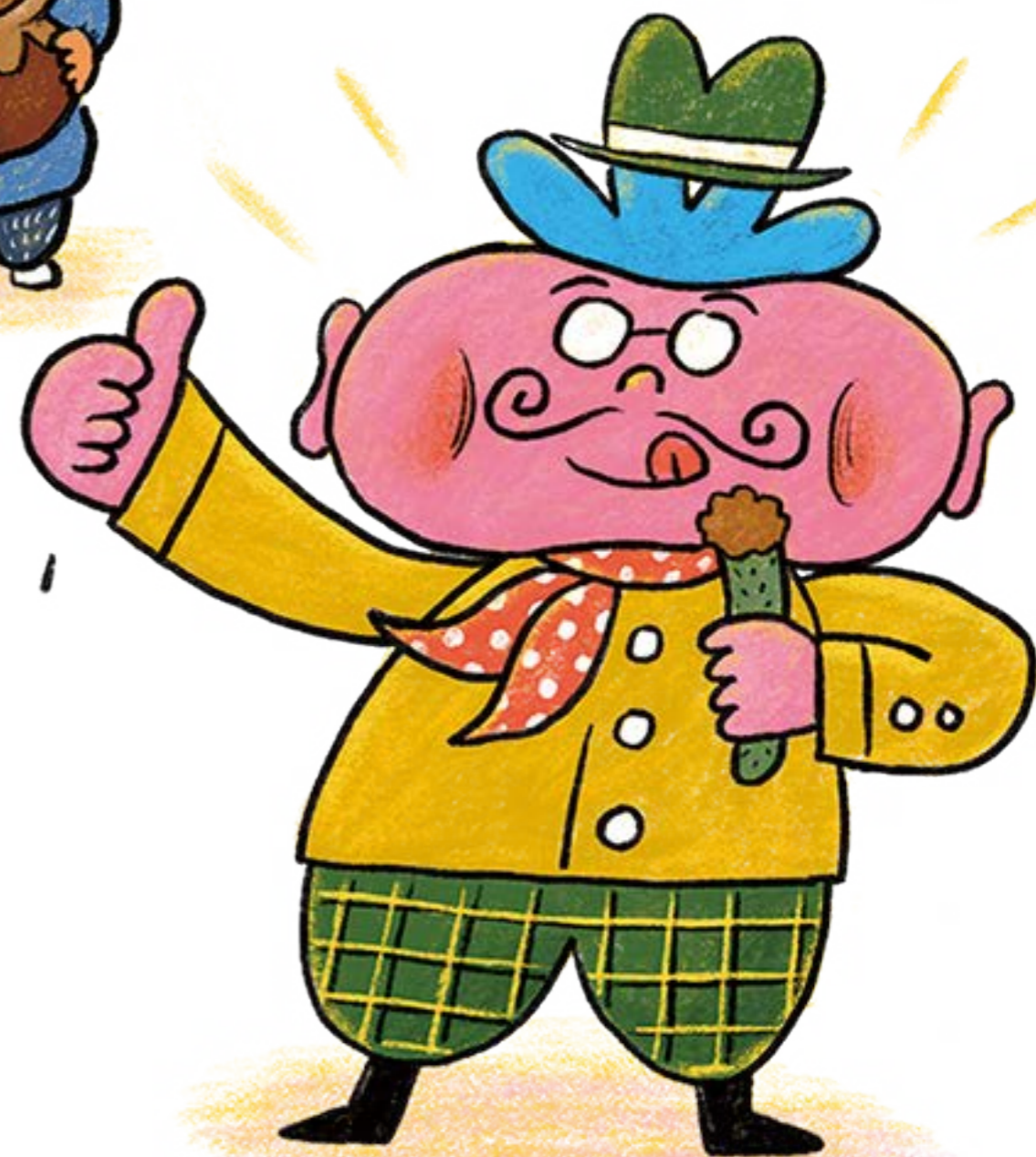
「おや、だいずをつくっていたおばあさんが、  
あそこで何かなにをつくっているぞ。」

「ジョーゾー博士、ひさしぶりやね。

これははりまでできたしお塩と、わたしがそだ育てただいずで  
つくったみそや。」

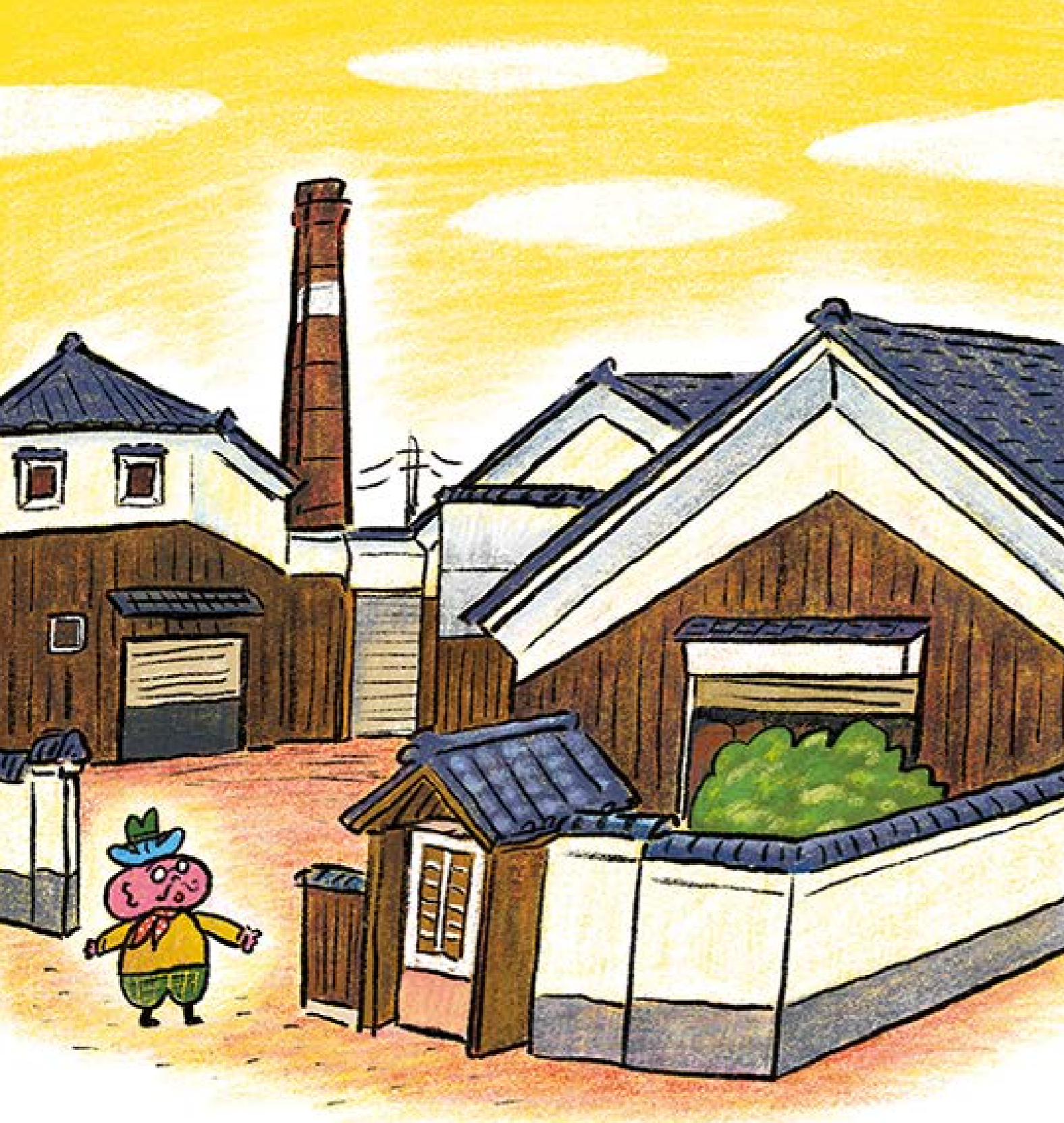


みそ!  
ワンドラフル!



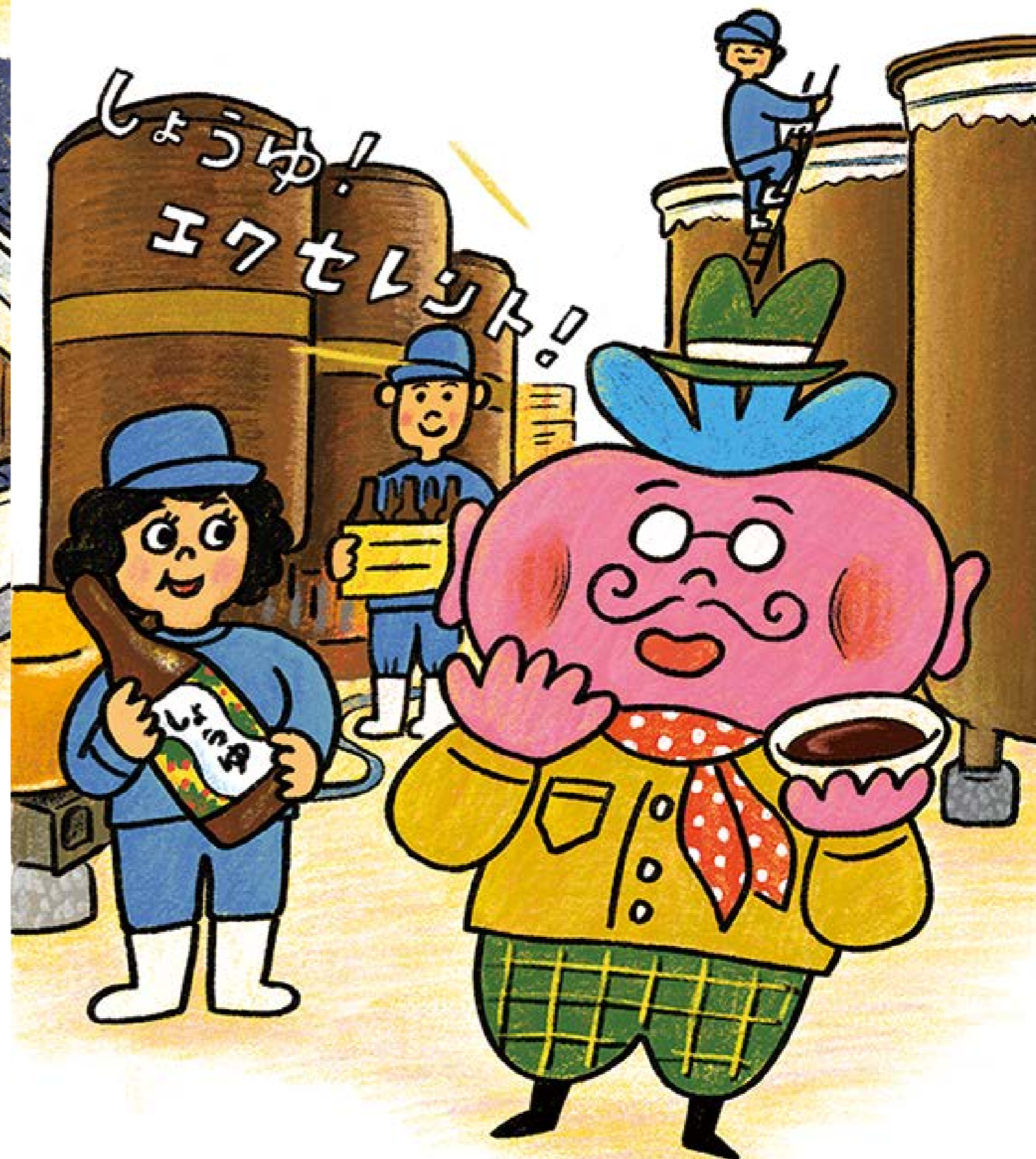
「みそはそのままた食べてもおいしいけど、  
ほかのた食べものとあ合わせるともっとおいしいで。」





さらに<sup>ある</sup>歩いていると、  
こんどはなんだかこうばしいにおいがしてきた。  
「ここはなにをつくっているんだろう。」

「はりまの<sup>みず</sup>水と<sup>しお</sup>塩と、<sup>こむぎ</sup>だいずと小麦で  
つくったしょうゆやで、ジョーゾー<sup>はかせ</sup>博士。  
このしょうゆをかけるだけで、とれたての<sup>やさい</sup>野菜や<sup>さかな</sup>魚が、  
たちまちおいしいごちそうになるんや。」







「ふむふむ、<sup>さけ</sup>酒にみそにしょうゆか。  
はじめて<sup>たい</sup>体けんするうまみだが、なぜかほっとする。  
どうやったらこんな味になるんだろう？」  
ひとりて<sup>かんが</sup>考えをめぐらせていると、  
<sup>む</sup>向こうのほうにある<sup>いえ</sup>家からわたしをよぶ<sup>こえ</sup>声が聞こえてきた。

「おーい、<sup>はかせ</sup>ジョーゾー博士、こっちに<sup>き</sup>来てえな！」  
「なんだ、なんだ？」  
わたしはその子たちのところへ<sup>い</sup>行ってみることにした。

「<sup>いま</sup>今、<sup>かぞく</sup>家族みんなで<sup>りょうり</sup>料理をつくってるねん。  
いっしょに<sup>た</sup>食べていかへん？」  
「それはありがたい！ <sup>ことば</sup>お言葉にあまえよう。」





「ジョーゾー<sup>はかせ</sup>博士、はりまへよう来はった。  
 はりまで<sup>て</sup>手に入る<sup>はい</sup>おいしい<sup>やさい</sup>野菜や<sup>さかな</sup>魚と、  
 はりまでつくられた<sup>さけ</sup>酒やしょうゆやみそ<sup>つか</sup>を使った料理、  
 たの<sup>たの</sup>楽しんでいってや。」

## かす汁<sup>じる</sup>



材料 4人前

だいこん 50g  
 にんじん 小1/2本(50g)  
 里いも 大1こ(100g)  
 こんにやく 1/3まい  
 油あげ 1まい

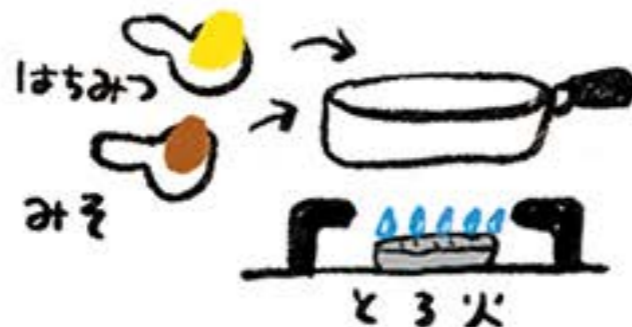
にぼしだし 5カップ  
 A { 酒かす 50g  
 みそ 20g  
 うすくちしょうゆ 小1まい  
 青ねぎ 1本

## みそしょうが<sup>か</sup>焼き



材料 4人前

みそ 40g  
 ぶたロース肉 400g  
 はちみつ 40g  
 しょうが 少々  
 オリーブ油 少々



作りかた

- ① はちみつ、みそを なべに入れ、とろ火でまぜる。みそがとけたら、冷えるまでおく。
- ② しょうがは すりおろして しるをしぼる。しょうがじると ①を<sup>あ</sup>合わせて、ぶたロース肉<sup>にく</sup>にからめる。
- ③ フライパンに オリーブオイルを<sup>しょうしょう</sup>少々ひき、②の<sup>にく</sup>ぶたロース肉を<sup>ちゅうび</sup>中火で焼く。

## たんざくセキリ



## 小口セキリ



## にぼし



作りかた

- ① にぼしで だしを取る。
- ② だいこん、にんじんは たんざく切り、里いもは 皮をむいて7mmのいちよう切りにする。こんにやくは ゆでて たんざく切り、油あげは 熱湯をかけてから たんざく切りにする。
- ③ なべに だしじると ②を<sup>い</sup>入れて やわらかくなるまで いる。
- ④ だしじると ①を<sup>あ</sup>いれ、うすくちしょうゆで味をととのえる。
- ⑤ おわんにそそぎ、小口切りにした<sup>あお</sup>青ねぎを<sup>ち</sup>散らす。

にぼしだしの取りかた

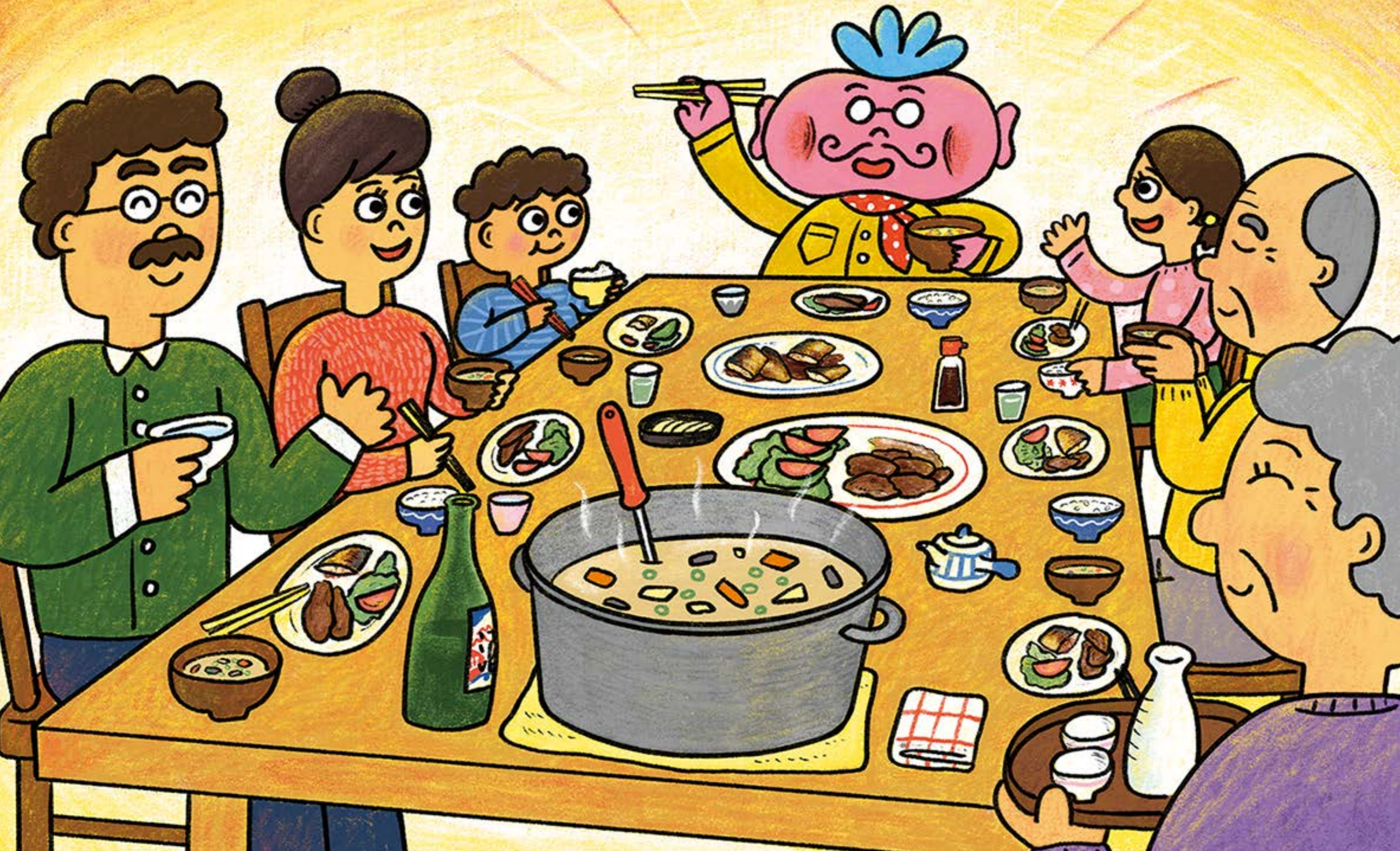
なべに5カップ(1000ml)の水と、頭と<sup>あたま</sup>はらわたを取ったにぼし30gを<sup>ひ</sup>火にかけ、ふっとうしてきたら<sup>と</sup>アクを取り、弱火で5分ほどにて<sup>ひ</sup>火を止め、にぼしを<sup>と</sup>取り出す。



「どれもすばらしい<sup>あじ</sup>味だ。

はりまではこんなにおいしいものをいつも<sup>た</sup>食べているのか。

なんてしあわせな<sup>とち</sup>土地なんだ！」





「そうや、ジョーゾー博士。<sup>はかせ</sup>

酒<sup>さけ</sup>やしょうゆやみそは、“こうじ”で醸造<sup>じょうぞう</sup>してつくるんやで。」

「はりまは、昔からおいしい醸造品<sup>じょうぞうひん</sup>が<sup>つく</sup>られている土地なんや。」

「なんだって!? それでは父上<sup>ちちうえ</sup>と母上<sup>ははうえ</sup>がわたしの名前<sup>なまえ</sup>に選ん<sup>えら</sup>でくれた  
“醸造”<sup>じょうぞう</sup>とは、このことだったのか！」

「醸造品<sup>じょうぞうひん</sup>は、たいせつに時間<sup>じかん</sup>をかけてつくるから、

ジョーゾー博士<sup>はかせ</sup>もきっと、たいせつに育て<sup>そだ</sup>られたんやね。」

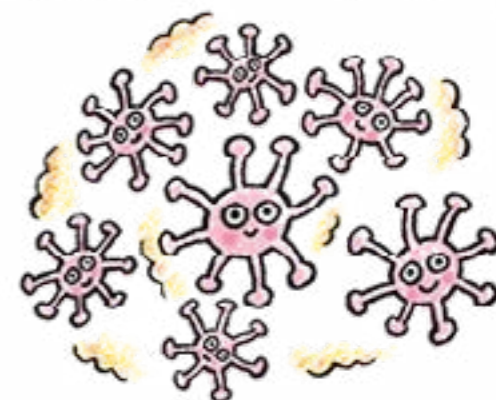


# 醸造とは

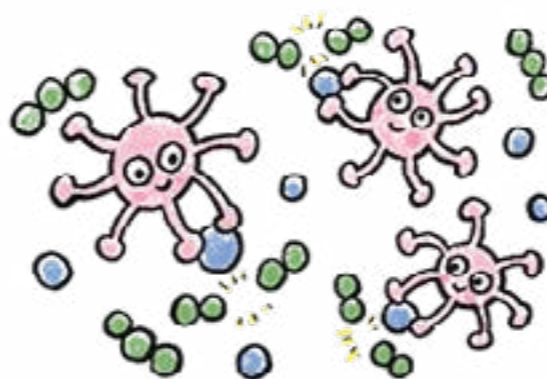
(酒、しょうゆ、みその場合)



① こうじを米やだいずにまぜる。



② こうじは、米やだいずをえいようにしてふえていく。



③ こうじのパワーで、米やだいずからおいしさのもとをつくる。

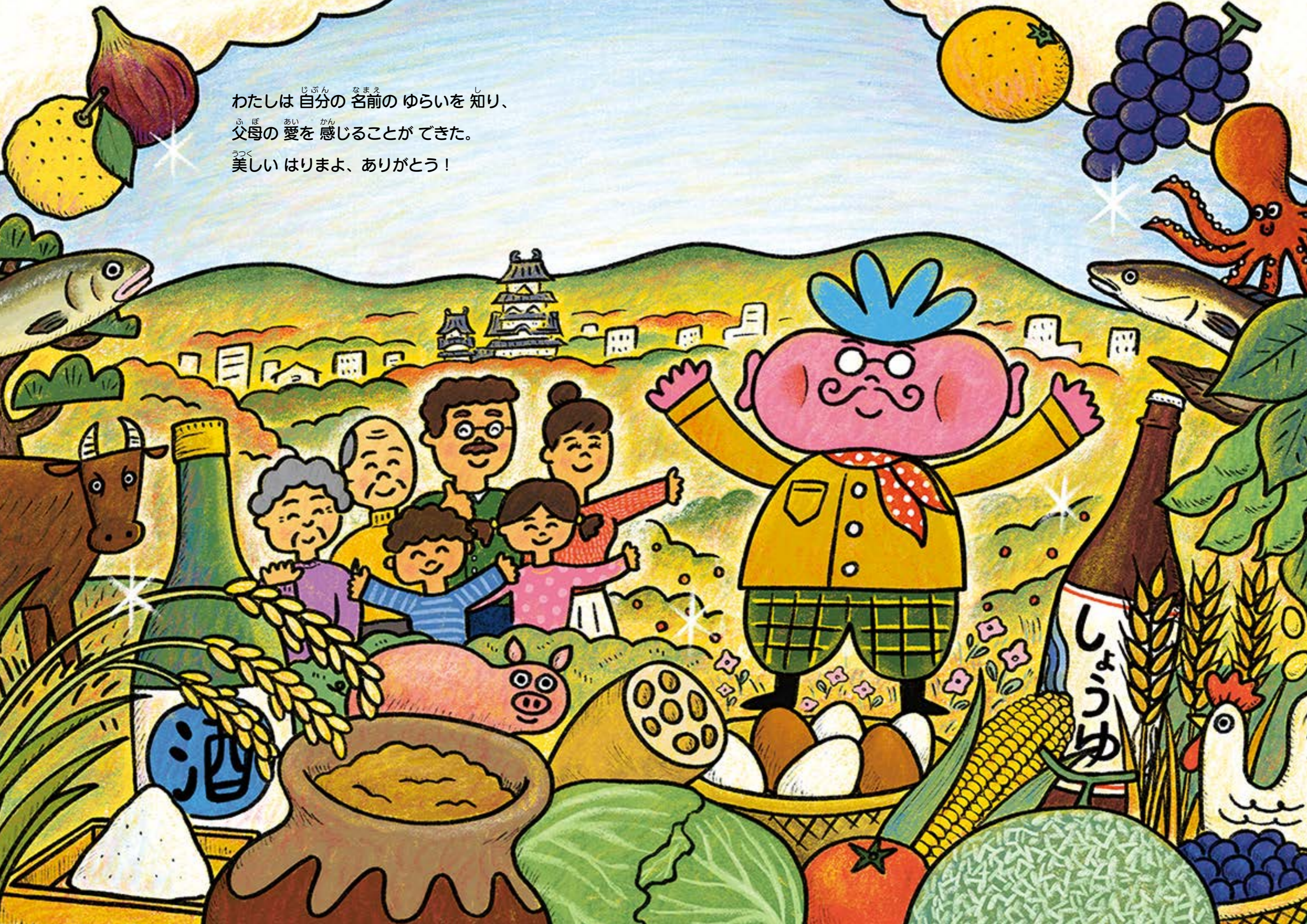


④ おいしさのもとを<sup>りよう</sup>利用して、人がじっくり時間<sup>じかん</sup>をかけておいしい酒やしょうゆやみそをつくる。これを「醸造<sup>じょうぞう</sup>」という。





わたしは じぶん 自分の なまえ 名前の し ゆらいを知り、  
ふ 父母の あい 愛を かん 感じる こと ことができた。  
うつく 美しい はりまよ はりまよ、ありがとう！





## ジョーゾー博士の調査ほうこく

- 1 はりまは5本もの川が流れ、ゆたかな自然とおだやかな気候にめぐまれたたぐいまれなる土地である。
- 2 ①のおかげで、はりまにはすばらしい食べものがそろっている。水、塩、米、だいず、小麦。ほかに野菜、魚、肉など。
- 3 ②の水、塩、米、だいず、小麦を使って、はりまでは世界にほこれるおいしい「醸造品」をつくっている。酒、しょうゆ、みそ、みりんなど。
- 4 あたたかなはりまの人々のていねいな手仕事によって生み出された“醸造”が、わたしの名前のゆらいであった。







## 播磨圏域連携中枢都市圏事業

姫路市、相生市、加古川市、赤穂市、高砂市、加西市、宍粟市、たつの市、  
稲美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町、佐用町

---

令和3年(2021年)3月 第一刷発行

文 / 金木犀舎 (きんもくせいしゃ)

絵 / イヌイマサノリ

監修 / 兵庫県立大学 環境人間学部 先端食科学研究センター

レシピ協力 / 姫路いずみ会、太子町

姫路市産業振興課 〒670-8501 姫路市安田四丁目1番地  
TEL / 079-221-2507



しら  
調べよう!



# はりまの醸造



かも つく はり ま  
「醸す 造る 播磨」プロジェクト

えほん  
絵本は おもしろかったかな？

はかせ ま  
ジョーゾー博士に 負けないぐらい、

きみも はりま にくわしくなろう！

はりまの 醸造 について もっとくわしく 調べるには、

ここをクリックしてね！



じょうぞう  
醸造についてしらべてみよう

こんなことが 調べられます。

- 1 はりまの地域や醸造について学ぼう
- 2 塩づくりについて
- 3 日本酒について
- 4 しょうゆについて
- 5 みそについて
- 6 醸造品をつかって料理をつくってみよう