



ちょっと勉強室

115

今回のテーマは **ウスターソース**



(1) 基礎知識

「ソース」といえば、調理用語辞典では「食卓で用いるソース類の総称で、味を補う程度に好みで使う、アンチョビーソース、ウスターソース、タバスコ、トマトケチャップなど」を指していますが、一般にはとんかつソースやウスターソースなどを思い浮かべることが多いと思われます。西洋料理でいうソースは、ベシャメルやドミグラスといった料理を作るときに用いる複合調味料をいいます。英語、フランス語、ドイツ語ともにスペルは同じ「sauce」で、その語源はラテン語の「sal（塩）」といわれています。今回は、いわゆる一般のソース「ウスターソース」をテーマにしました。

ウスターソースは、イギリスのウスター地方で作られたものといわれますが、一説にはウスター地方の主婦が余った野菜や果物の切れ端を有効に使用しようとコショウや唐辛子などの香辛料を振りかけ、腐敗しないように食塩、酢を加えて保存したところ、何ヶ月か後に開けてみたら野菜や果物が自然に溶けて液体になっており、味もよく料理に調和するのが評判となり、広まったとされています。一方、1800年代の中期、インド・ベンガル州総督のマーカス・サンデー卿が、任務を終え帰国する際に、現地のソースの調合法を持ち帰り、ウスター市で二人の化学者に試作を依頼し、出来たソースが好評を博したので、「ウスターソース」の名称で販売・製造を始めました。それが現在も盛業中のリー&ペリン社で、社名は二人の化学者の名前からとったものです。

日本では、ウスターソースが明治時代に登場し食生活の西洋化に伴い徐々に人気が出ました。戦後、濃厚（とんかつ）ソースが出来、中間の中濃ソースは昭和30年代に登場しました。

(2) 規 格

ウスターソース類（特級品）の品質規格は、日本農林規格（JAS）によって「1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調整したもの」「2 1にでん粉、調味料等を加えて調整したもの」と定義され、規格は特級と標準があり、特級はおもに次のように定められています。

| 区 分 | 無塩可溶性固形分 | 野菜及び果実の含有率 | 食 塩 分 | 粘 度 |
|---------------|----------|------------|-------|-----------------------------|
| ウスター | 26%以上 | 10%以上 | 11%以下 | 0.2 Pa・s ^{パスカル} 未満 |
| 中 濃 | 28%以上 | 15%以上 | 10%以下 | 0.2 Pa・s以上 2.0 Pa・s未満 |
| 濃 厚 (とんかつ) | 28%以上 | 20%以上 | 9%以下 | 2.0 Pa・s以上 |

(3) 種 類

ソースは、上記の規格で種類が分けられるほかに、家庭や個人の習慣や好み、地域により用途や種類が異なります。地域限定品もあり、その地域だけの人気商品があるほどです。

一般に出回っている、主なものの特徴を挙げると、次のようになります。

ウスター:野菜や果物のパルプ質（不溶性成分）などを殆ど含まないために、粘度が低くさらりとしたスパイシーな辛口のソースです。

中濃:ウスターと濃厚の中間に位置するもので、ピリッとした味と甘くソフトな味のソースです。

濃厚:通称とんかつソース。かつてはフルーツソースともいわれていました。果実類を多く使用し、果実と野菜（特にトマト）のパルプ質を多く含むためトロリとして甘くソフトな風味が特徴です。

お好み:トロリとしており、酸っぱさとしょっぱさが抑えられています。

焼きそば:日本人好みに、旨味をより強くしたソースです。

たこ焼き:甘くトロリとした風味のソースです。