



七色唐辛子／けやき容器 1,890円（30g袋付き）／詰め替え用（30g）525円。けやきの容器は湿気防止のため、七味が少量しか入らないように外側が分厚くなっている。やげん（薬研）とは漢方薬をすりつぶす舟形の道具で、薬研掘はその形に似た掘のこと。現在は東日本橋1丁目付近。

一振りで全国制覇した 江戸”なないろとんがらし”

【七】

味唐辛子の誕生は、寛永2年（1625）のこと。両国は薬研堀の薬屋、

初代・からしや徳右衛門が漢方薬をヒントに、七種の漢方薬材を調合したのが始まりである。香りがよく、蕎麦の”薬味”として売り出したところ大ブレイクした。

唐辛子には食欲増進、発汗作用、粉山椒は胃の薬、黒胡椒には上質のリノール酸が含まれるなど、すべて健康にいいものばかり。まさに医食同源。以来「やげん掘」とも呼ばれ、人々に愛されてきたのが元祖・七味唐辛子の「中島商店」なのである。

「オーダーメイドの七味唐辛子がつくれるって、滅多にないでしょ。値段も変わらずにね」と、中島商店の山口さんが笑う。ま

してや店頭で調合販売をするのは、ここ「やげん掘」だけになってしまったと言う。

店では辛さを三段階に分け、辛さと香りのバランスの良い「中辛」を標準に、辛党には唐辛子が2倍入った「大辛」を、香りを楽しみたい人には「小辛」をすすめている。他に、山椒多め麻の実はなしでとか。客の好みの辛さや香りに匙加減することが、やげん掘の歴史でもあり誇りなのである。

七味を夕食のみそ汁に振ってみる。瞬時に山椒や胡椒などの香りがフワッと鼻腔を抜けていく。明らかに今まで食べていた七味とは違う。みそ汁を飲むと芯からほこほこと暖かくなってきた。幸せな気分。たぶん今年の冬、私は風邪を引かない：はずだ。

やげん掘 中島商店



江戸っ子には「なないろとんがらし」と呼ばれている七味。



「香辛料を上手に使うと料理の塩分も少なく健康的」と山口さん。やげん掘は昭和18年、薬研堀から浅草へと移転。



やげん掘 中島商店
東京都台東区浅草1-28-3
☎03-3841-5690
🕒10:00～19:00
📅年中無休
📍TX「浅草駅」より徒歩約6分

