

味噌仕込み



- 1: 蒸米と麴菌の混ぜ合わせ (えぶろん工房)
2: 大豆のすり潰し (めぐみの里)

味噌は、大まかに①一晩水にかした米を蒸す②蒸した米と麴菌を合わせる③2を42～44時間発酵機に入れ麴を作る④大豆を煮て塩、麴と合わせてすり潰す⑤桶に入れ、熟成させるという工程を経て作られます。

南部町では年間3tの大豆を使って、18.5tの味噌が生産されています。



味

味噌は和食に欠かせない調味料である一方、穀物の加工食品として、日本人の重要な蛋白質源となってきました。原料の違いや、色、味など、味噌の種類はそれぞれの地域の気候・風土によって違いがあり、私たちの生活に密接に関わってきたことが分かります。

最近では、お店で味噌を買う家庭がほとんどとなりましたが、「手前味噌」の言葉があるように、以前は各家庭が味噌を作り、発酵に適した12月から3月は味噌の仕込み時期でした。この時期、南部町では毎年、大豆加工所(法勝寺)、めぐみの里(阿賀)、えぶろん工房(市山)の3つの加工施設を自家製味噌作りに利用することができまます。また、味噌っ娘グループ、JA女性会西伯支部、加工グループえぶろん、姫味噌による味噌の加工も行われています。今年初めて加工所での味噌作りに参加した女性は「作る工程が興味深いです。愛情込めて作った味噌はおいしいのかなと期待しています」と、来年の梅雨明け頃の味噌の出来上がりを楽しみにされていました。