

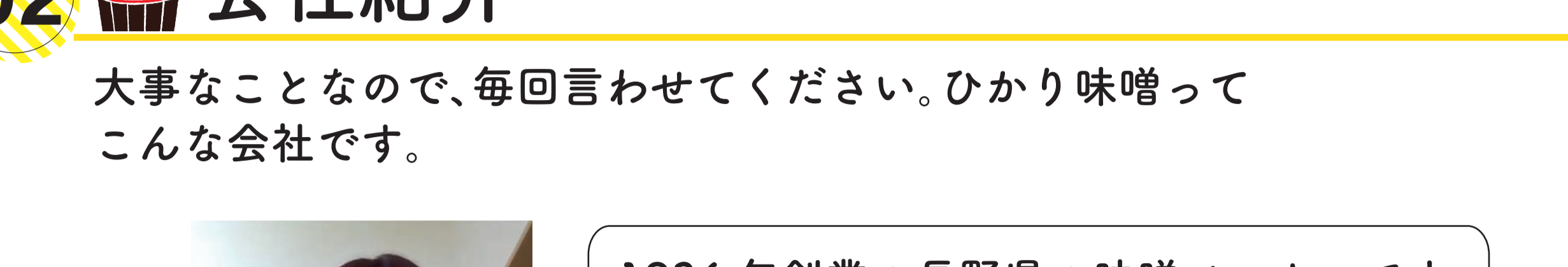
『育てる味噌』 と一緒に詰替えよう会 2026



2026年2月19日(木)にオンラインイベント、『育てるみそ』と一緒に詰替えよう会開催しました！
お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。
オンラインイベントで皆さんが『育てる味噌』を詰め替えた様子を一部ご紹介させていただきます。

01 ひかり味噌メンバーの自己紹介

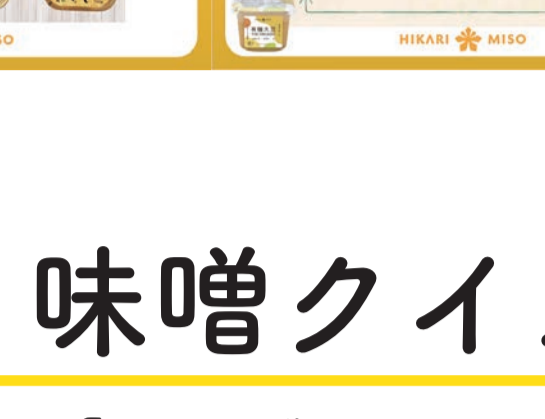
まずはひかり味噌メンバーの自己紹介。
そして、今回もちろん味噌色Tシャツです♪



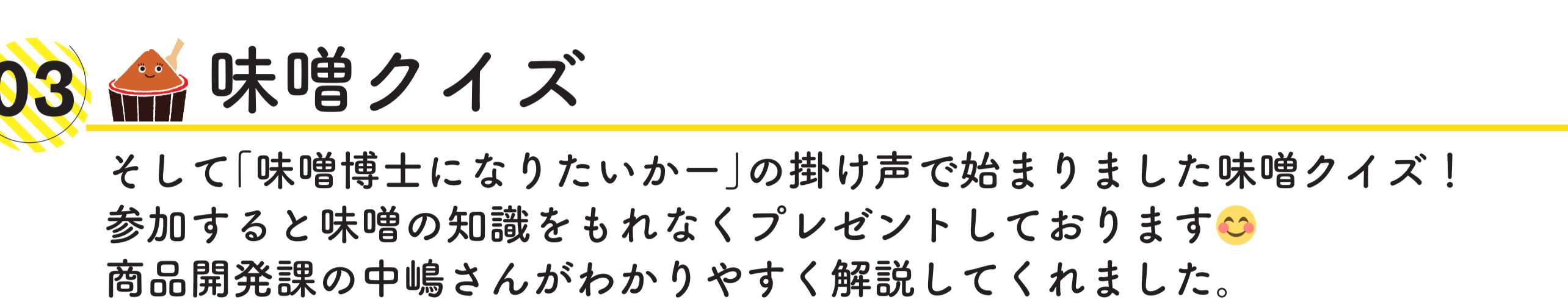
いつものおそろいのTシャツで参加です！

02 会社紹介

大事なことなので、毎回言わせてください。ひかり味噌ってこんな会社です。



1936年創業の長野県の味噌メーカーです。
特徴は
★無添加(大豆・米・塩だけ)
★オーガニック
★海外輸出

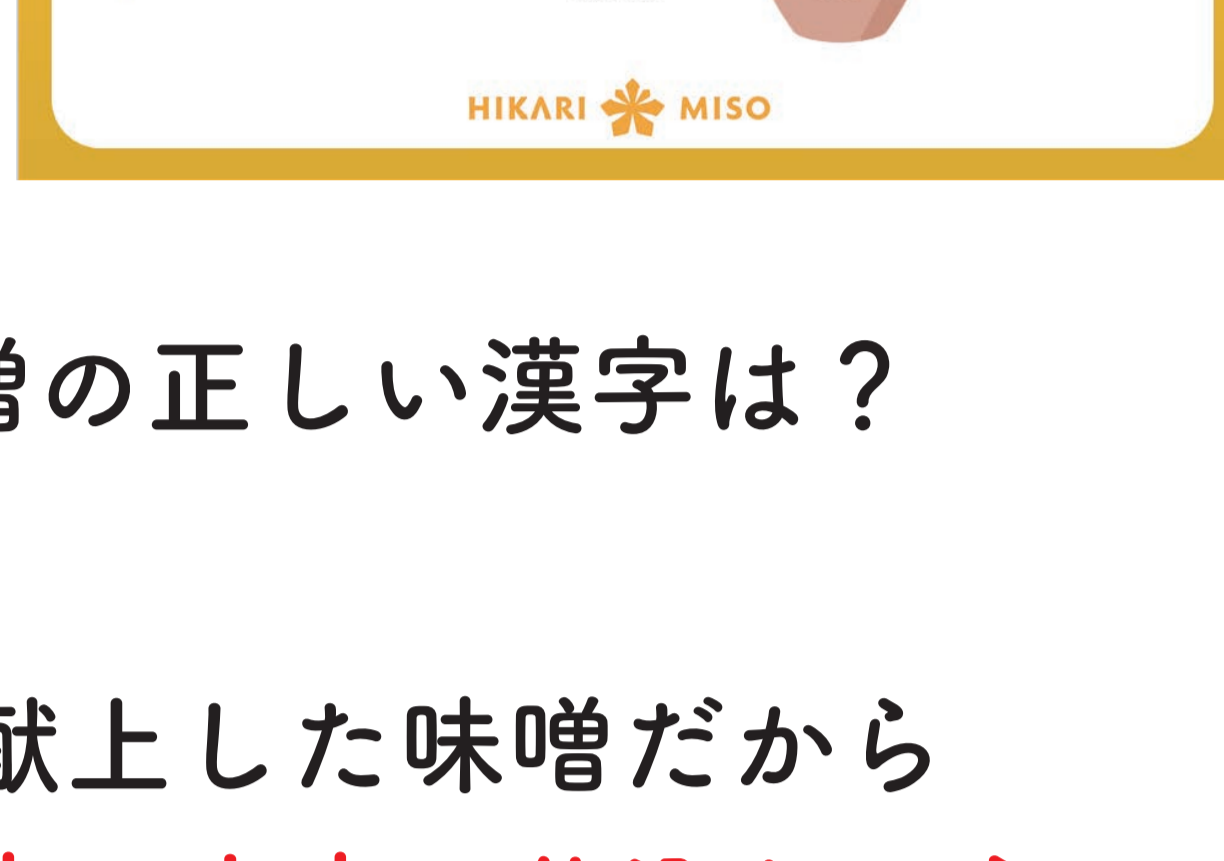
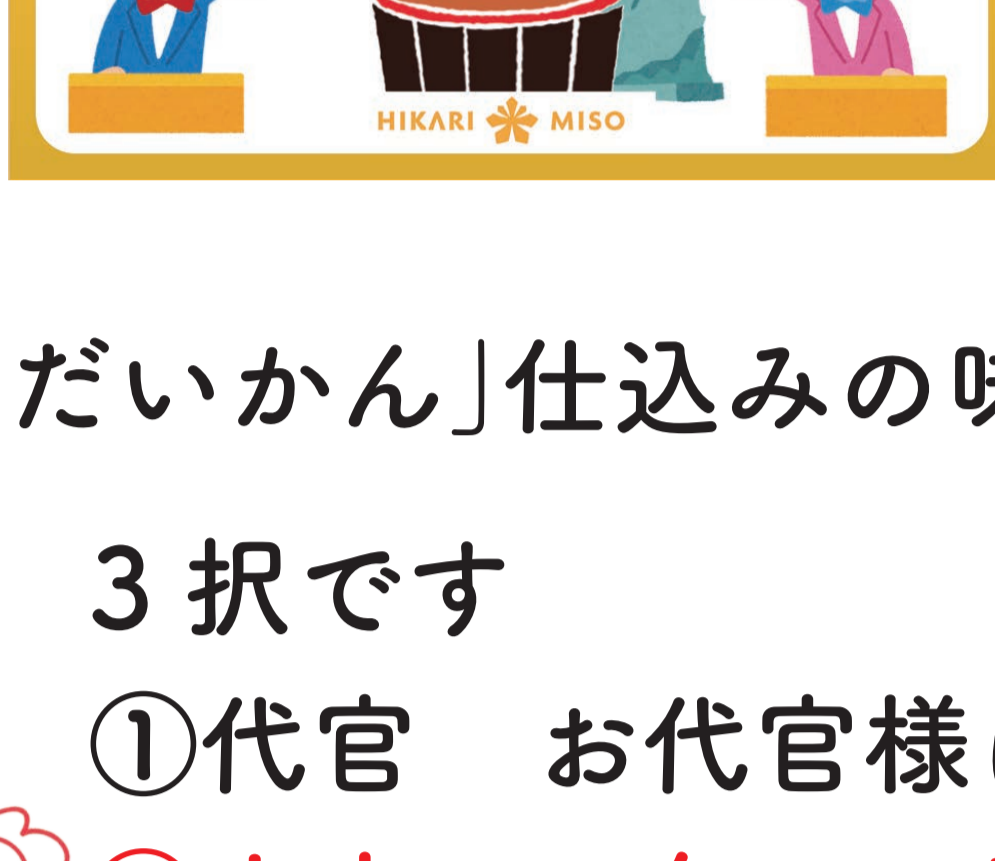


03 味噌クイズ

そして「味噌博士になりたいかー」の掛け声で始まりました味噌クイズ！
参加すると味噌の知識をもれなくプレゼントしております😊
商品開発課の中嶋さんがわかりやすく解説してくれました。



いまだ醬にならざるもの「みしょう」が→「みしょ」→「みそ」に変化したと考えられています。



Q「だいかん」仕込みの味噌の正しい漢字は？

3択です

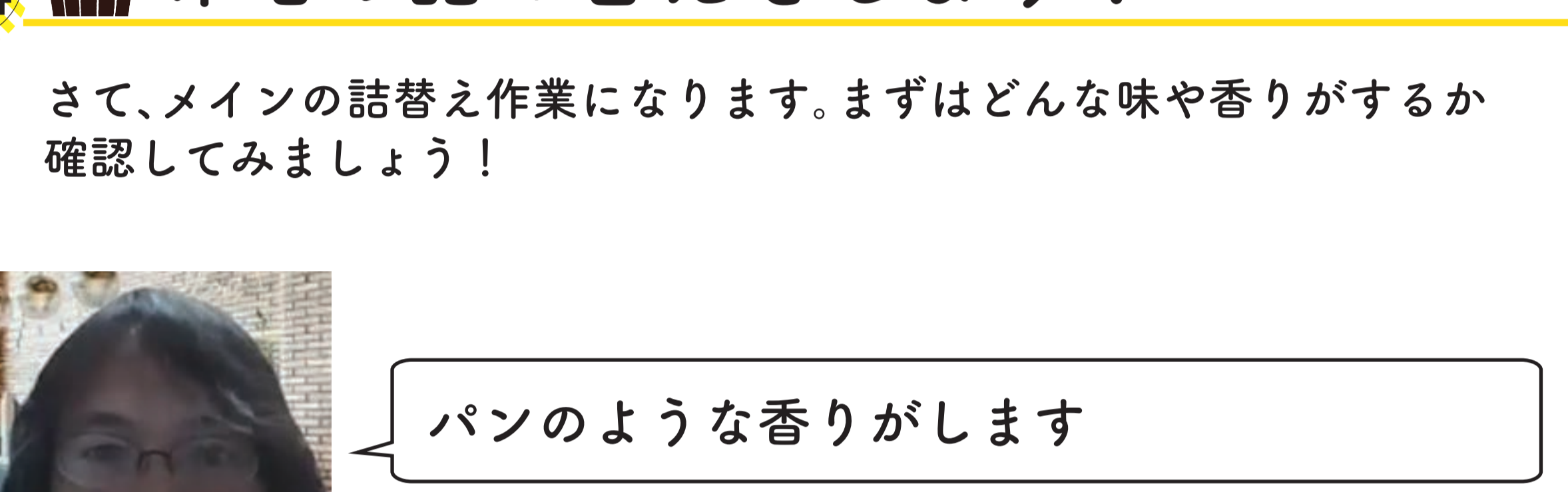
①代官 お代官様に献上した味噌だから

②大寒 一年で一番寒い大寒に仕込むから

③太缶 大きくて太い缶で熟成するから

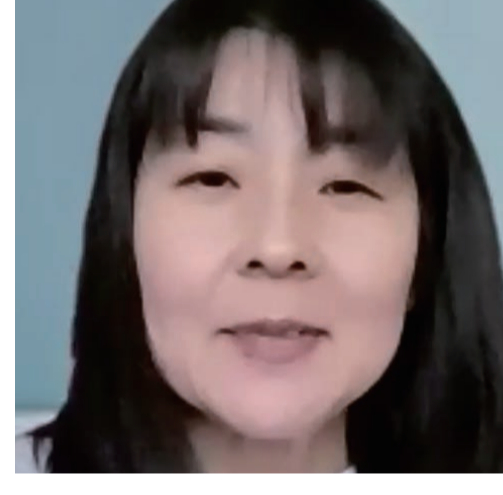


全員正解です！！！！

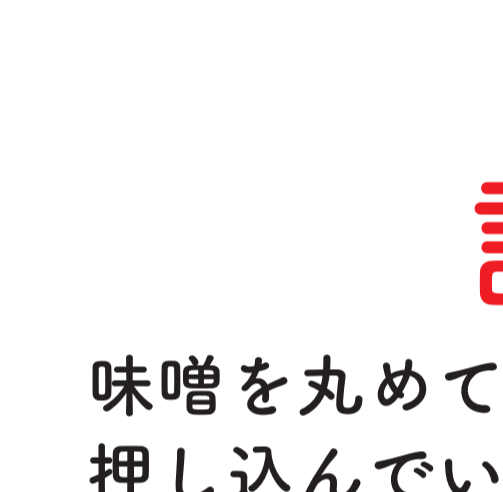


04 味噌の詰め替えをしよう！

さて、メインの詰替え作業になります。まずはどんな味や香りがするか確認してみましょう！



パンのような香りがします



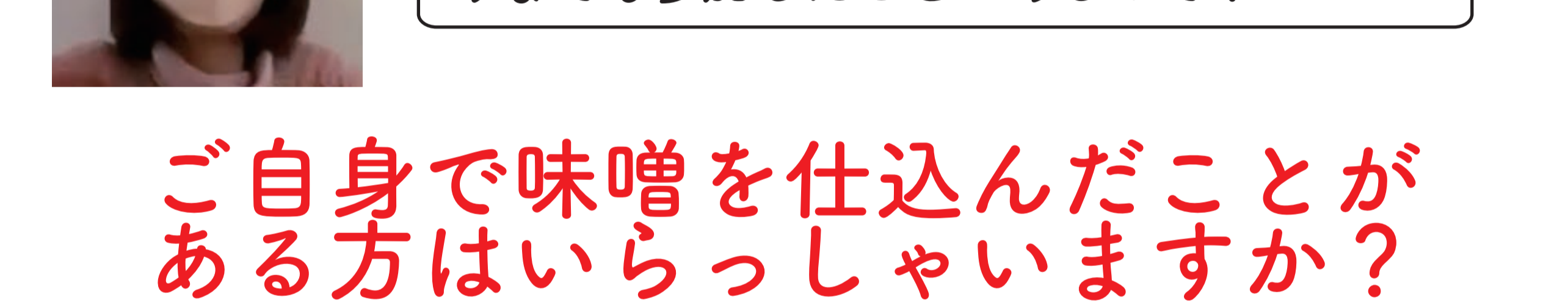
パンのにおいというのわかります。甘い感じもします。香ばしい香りもします。



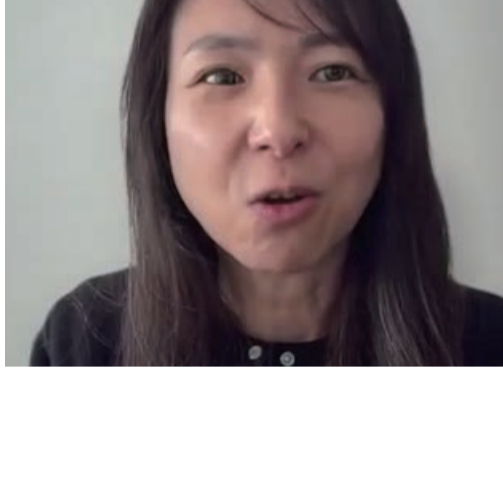
しょっぱいです。あとは大豆の感じ。食感もしっかりしています。

詰替えてみましょう！

味噌を丸めて樽の中に投げ入れて、手で空気がぬけるように押し込んでいきます。



調子はどうですか？

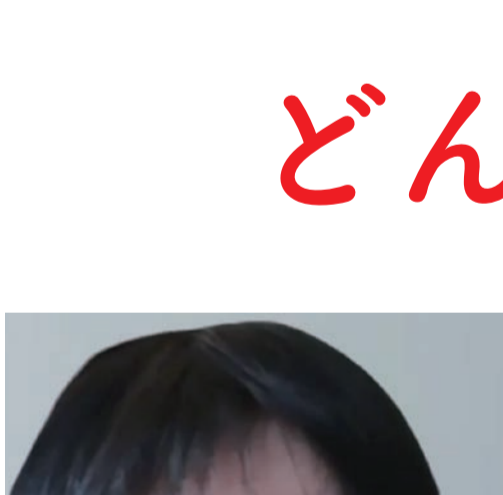


順調です！
今までも参加したことがあるので！

ご自身で味噌を仕込んだことがある方はいらっしゃいますか？



毎年仕込んでます。だいたい10kgぐらい。今年もお正月に仕込んだんですけど、『育てる味噌』と一緒に同じ部屋に置いても大丈夫ですか？

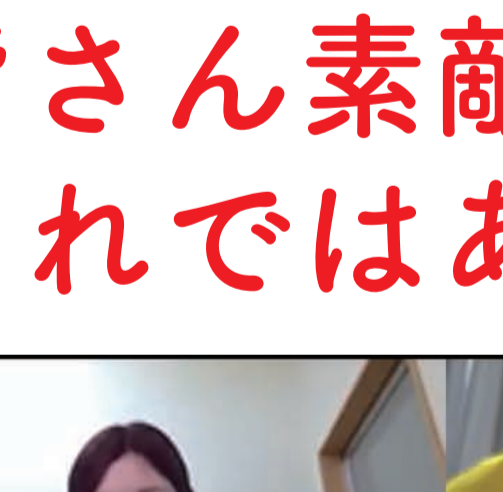


全然問題ないです。みんな同じお部屋で大丈夫ですよ！

05 名前をつけて唱えよう！

詰替え終わったら、名前をつけてあの呪文を唱えますよー

どんな名前をつけましたか？

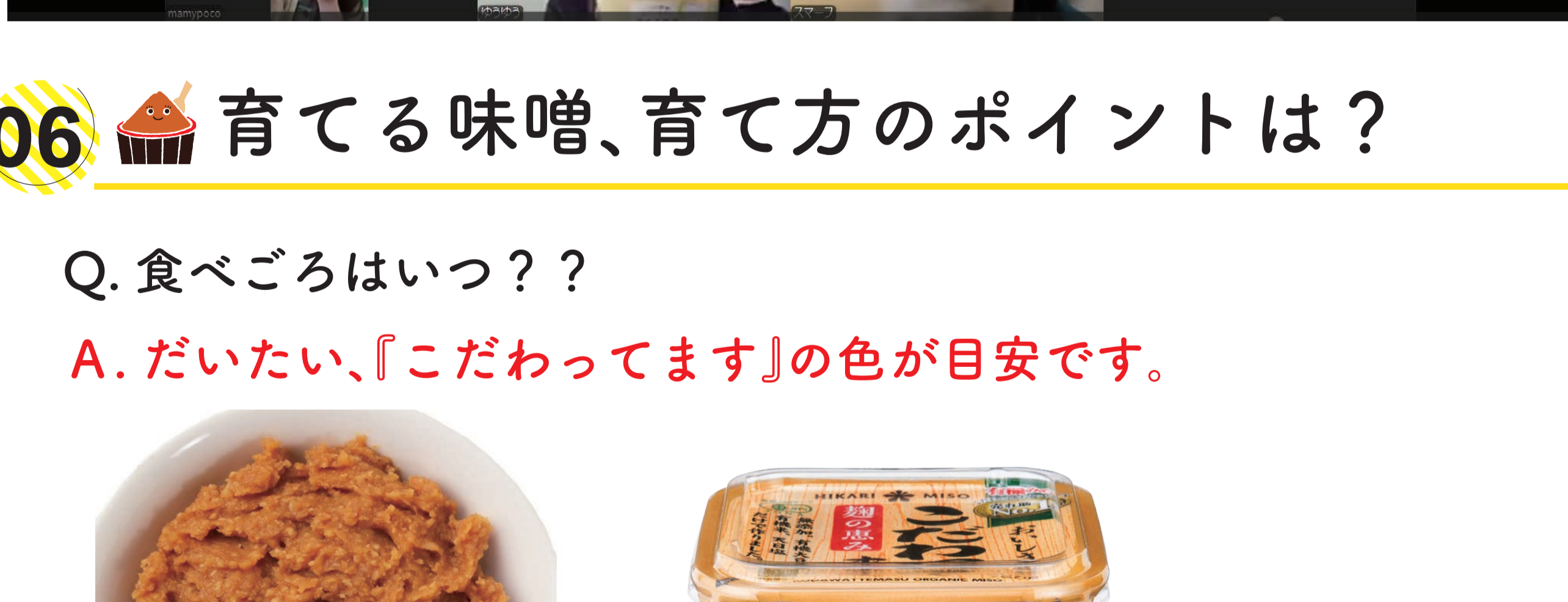


ごきげん味噌♡です。食べたらか機嫌になったらいいなと思って！



みそ三郎です。イベント3回目なので、みそ太郎、みそ次郎ときて、みそ三郎にしようと思っていました。

皆さん素敵な名前ありがとうございます！
それではあの呪文を「おいしくな一れ♪」



06 育てる味噌、育て方のポイントは？

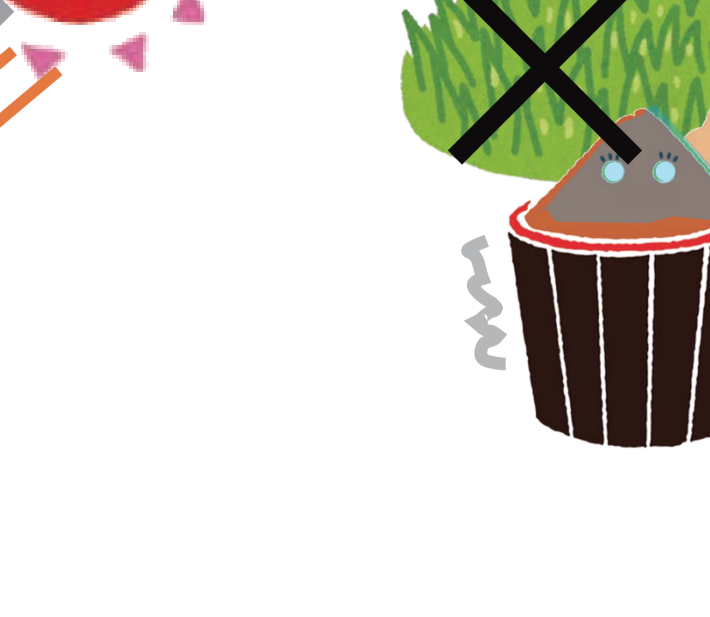
Q. 食べごろはいつ？

A. だいたい、『こだわってます』の色が目安です。



Q. これはカビ???

A. チロシンです。アミノ酸の結晶です。食べられます。



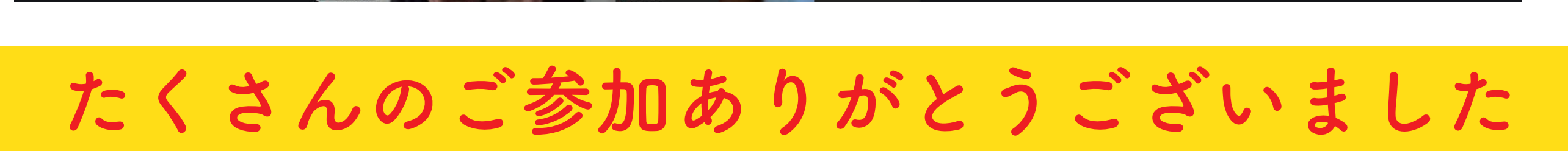
Q. 美味しく育てるコツは？

A. 置き場が重要！室内の直射日光の当たらない場所、エアコン等の暖房の熱が当たらない場所で保管してください。



07 記念撮影

最後は皆さんで記念撮影です！
今後どのように味噌が変化していくかとても楽しみです！
『おいしくな一れ』と願いながら一緒に楽しみましょう！



たくさんのご参加ありがとうございました