

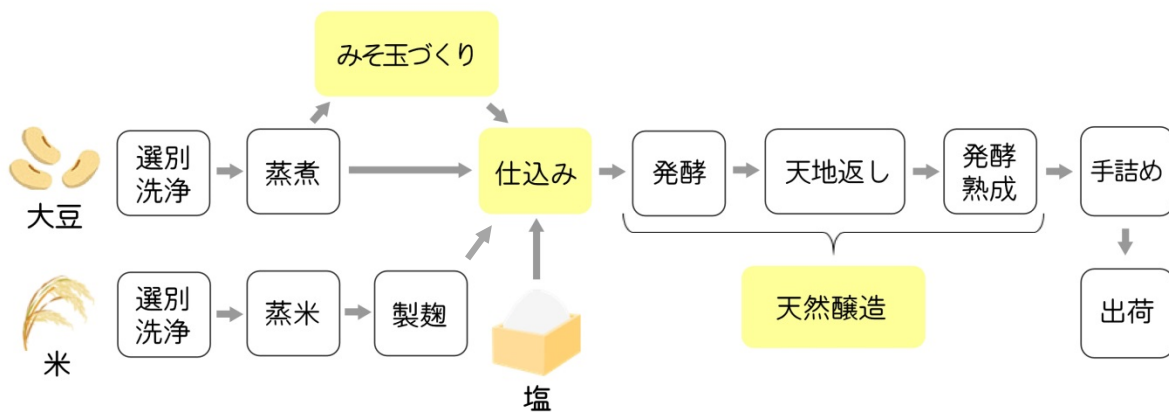
年に1度の特別な仕込み「寒仕込み」を実施 ～ 伝統の技を守り続けてつくられる天然醸造味噌 ～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下 当社)は、去る1月23日(土)、毎年恒例の寒仕込みを実施いたしました。

当社では、多くのお客様に安定した品質のお値打ち商品を提供するために、先進の設備を積極的に取り入れ、作業の効率化を進めてまいりました。しかしその一方で、自然にまかせてじっくりと発酵・熟成させる天然醸造味噌については、伝統的な手法を用いた「寒仕込み」を行い、古来より培われてきた醸造技術に加えて、衰えることのない味噌づくりへの思いを継承しています。

今年は大寒波に見舞われるなか、営業部門や管理部門といった普段は生産に携わっていない社員も含め、総勢40名が、天然醸造味噌への理解を深めるため、味噌づくりの基本ともいえる寒仕込みに参加しました。今年初参加の営業部員は、「お客様に味噌づくりの大変さと天然醸造の素晴らしさをきちんと伝えなければならない、という使命感が芽生えた」と語ってくれました。

天然醸造味噌ができるまで



《みそ玉づくり》

昨年の秋に収穫した国産大豆を蒸煮後につぶし、手のひら大の玉にします。これをみそ玉と言ひ、みそ玉づくりは寒仕込みの日よりも以前に行われます。みそ玉の内部では、味噌づくりに必要な発酵菌が、ゆっくりと時間をかけて生成されます。



《仕込み》

当日に蒸煮した国産大豆にみそ玉を少しずつ加え、そこに国産米を使用した米麴、国産塩を混合して味噌を仕込み、タンクに詰めます。昔は、天然醸造味噌の発酵・熟成には、木製の樽や桶を使用していましたが、今では衛生管理を徹底するため、ステンレス製のタンクを使用しています。味噌を詰める際には、中の空気を抜くためにタンクの中に人が入り、味噌を踏みならします。味噌に空気が入り込んでしまうと、そこに「たまり(発酵・熟成中に分離された液体)」ができてしまったり、空気に触れている部分の褐色化が進んでしまうため、この作業は入念に行われます。

《天然醸造》

当社では通常、仕込んだ味噌をまず適温に加熱して微生物が活動しやすい環境をつくり、発酵を促しています。しかし天然醸造は、発酵・熟成を自然の力にまかせ、人の手を掛けずにじっくりと発酵させていきます。

《天地返し》

寒仕込みの味噌は夏の土用の頃に、天地返しを行います。通常味噌は、これよりも早い時期に天地返しを行うため、この頃には商品化できるのですが、天然醸造味噌はさらに熟成させ、よりまろやかな味わいを引き出します。

天地返しの目的は主に次の3つです。

- ・味噌を均一に発酵させる
- ・微生物を酸素に触れさせ、活性化させる
- ・微生物の活動により、わずかに上がったタンク中心部の味噌の温度を下げる

《手詰め》

天然醸造味噌を使用した商品は、職人により手詰めされます。通常の商品は機械充填が主であるのに対し、糶を潰すことなく、その甘みや奥深い風味をお楽しみいただくために、職人が一つ一つ心を込めて手で詰めています。

天然醸造味噌を使用した限定商品



名匠 <500g、参考小売価格 1,700 円(税別)>

寒仕込みを経て醸造される珠玉の逸品。本格的な天然醸造味噌として長い間多くのお客様に愛され、不動の人気を誇る商品です。



匠 <500g、参考小売価格 1,200 円(税別)>

厳選された原料を使用し、じっくりと熟成を重ねた天然醸造味噌。糶をきめこまかくこした「こし味噌」ですので、『名匠』とはまた違った味わいをお楽しみいただけます。

●ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 日下部・澤口

TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-5940-7791

ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社ブラップジャパン 三原・井出・山口

TEL: 03-4580-9104 / FAX: 03-4580-9130

東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33 階