

ひかり味噌 大寒の時季に「寒仕込み」を実施

～ 年に一度だけ仕込む、天然醸造の国産米糀味噌 ～

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、年に一度の「寒仕込み」を2019年1月26日(土)に実施いたします。



■大寒の時季に行う伝統的な味噌づくり「寒仕込み」

寒仕込みとは、前年の秋に収穫した新穀大豆と米を原料とし、二十四節気の大寒の時季に行う伝統的な手法を用いた味噌の仕込みです。寒さが厳しいこの大寒の時季は、空気中の雑菌が少なく仕込みに最も適しているといわれています。通常、仕込んだ味噌は適温に加熱して、微生物が活動しやすい環境をつくり発酵を促しますが、寒仕込みの味噌は自然の気候にまかせて、一年以上かけゆっくりと発酵熟成させます。夏の土用の頃には、天地返しを行い、味噌の中の微生物を空気に触れさせ発酵を促進させます。さらに熟成期間をとり、まるやかで深みのある味わいを引き出します。

寒仕込みで仕込んだ味噌は、長期熟成の天然醸造味噌『名匠』・『匠』として百貨店やインターネットショッピングモールにて販売いたします。最近では海外においてもその味わいを評価いただき、輸出量を伸ばしてしております。

近年、味噌づくりの現場では大量生産における品質安定のため、作業の機械化や温度コントロールによる熟成管理などの合理化が進んでいます。当社はこの寒仕込みを年に一度行い、長年培ってきた醸造技術や味噌づくりの精神をあらためて体感するとともに次世代へ継承しています。

【寒仕込みで仕込んだ商品】



●名匠(めいしょう)

寒仕込みを経て醸造されるひかり味噌が誇る珠玉の逸品。天然醸造によって引きだされたまるやかで深みのある味わいは、長い間多くのお客様に愛され百貨店の味噌売り場で不動の人気を誇る商品です。

参考小売価格：1,700円(税別)

●匠(たくみ)

厳選された原料を使用し、じっくりと熟成を重ねた寒仕込みの味噌を使用。麴をきめ細かくこした「こし味噌」ですので、粒味噌である『名匠』とはまた違ったなめらかな味わいをお楽しみいただけます。

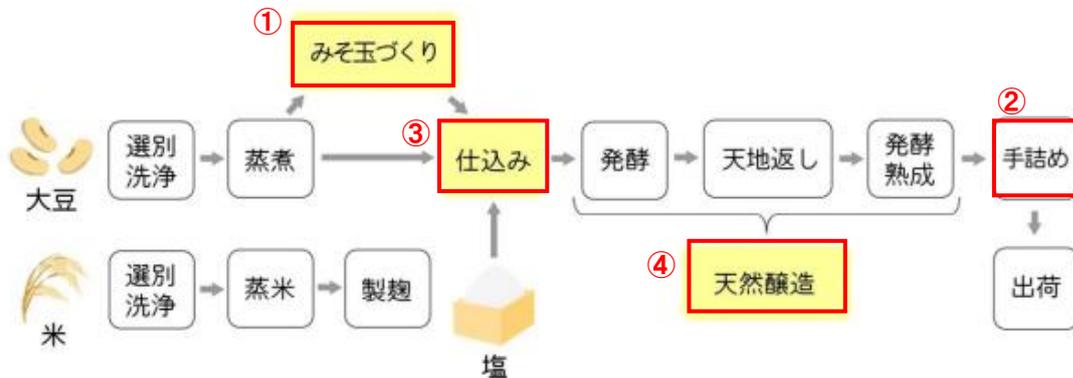
参考小売価格：1,200円(税別)

賞味期限：180日間 / 内容量：500g

【実施会場・日時】

会 場： ひかり味噌株式会社 飯島グリーン工場（長野県上伊那郡飯島町田切 1145-8）
日 時： 2019年1月26日(土) 8:00～

【ひかり味噌の寒仕込み】 赤枠が通常と異なる工程になります。



① みそ玉づくり

蒸煮した国産大豆をつぶして手のひら大の玉にするみそ玉づくりを、仕込みの数日前に行います。大豆が温かいうちに丸めて、みそ玉の内部で味噌づくりに欠かせない乳酸菌を生成します。大豆は「味噌のための大豆」として初めて品種登録された「トヨハルカ」を使用しています。

② 仕込み

蒸煮した国産大豆、国産米を使用した米麴、国産塩を混合し、さらにみそ玉を少しずつ加えて味噌を仕込みます。その後、タンク内の味噌が均一に発酵するように、空気を抜くために人が足で踏みならします。2トンタンクいっぱいの味噌を踏み続ける根気と体力のいる作業となります。

③ 天然醸造

通常は、仕込んだ味噌を適温に加温して微生物が活動しやすい環境をつくり発酵を促しますが、天然醸造では自然の力にまかせ、人の手を掛けずにじっくりと発酵させていきます。寒仕込みの味噌は、夏の土用の頃に天地返しを行い、味噌の中の微生物を空気に触れさせ発酵を促進させます。通常はこの頃に商品化できますが、寒仕込みの味噌はさらに熟成させ、まろやかで深みのある味わいを引き出します。

④ 手詰め

通常は機械充填が主であるのに対し、寒仕込みの味噌は職人の手で容器に詰められます。糀の甘みや奥深い風味をお楽しみいただくために糀を潰さぬよう、職人が一つ一つていねいに手作業で詰めています。

寒仕込み当日朝は、工場敷地内にある技の神を祀る京都の松尾大社に由来する社へ、味噌づくりの無事とおいしい仕上がりを祈願いたします。