

## ひかり味噌 伝統的な「大寒仕込み」を実施

～ 自然の力を用いたサステナブルな手法で最高品質の天然醸造味噌を提供 ～

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、二十四節気における「大寒」に実施する、伝統的な味噌の仕込みである「大寒仕込み」を2022年1月28日に行いました。

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。当社は伝統的でサステナブルな大寒仕込みを年に一度行うことで、味噌と真摯に向き合い最高品質の天然醸造味噌をつくり上げ、特別な美味しさをお客様へお届けしています。



### ■「大寒仕込み」のサステナブルな天然醸造味噌で幅広い商品を展開

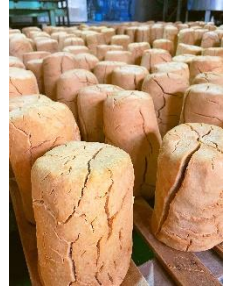
大寒仕込みとは、前年の秋に収穫した新穀の大豆と米を原料とし、二十四節気の大寒に行う伝統的な手法を用いた味噌の仕込みです。寒さが厳しい大寒は、空気中の雑菌が少なく、仕込みに最も適しているといわれています。通常、仕込んだ味噌は適温に加温して、微生物が活動しやすい環境をつくり発酵を促しますが、大寒仕込みの味噌は自然の気候によって、ゆっくりと発酵熟成が進みます。外気が暖くなる頃に「天地返し」を行い、味噌の中の微生物を空気に触れさせ発酵を促します。その後さらに時間をかけて熟成させ、まろやかで深みのある味わいを引き出します。

当社の大寒仕込みでは、原料にもこだわり、米麴は新潟県産コシヒカリ、大豆は味噌づくりに適した北海道産のもの、塩は平窯製法による国産海塩を使用。さらに、熟成期間や麴歩合を適切に調整することにより、甘くフルーティーでフレッシュな味わいが楽しめる「味噌の初物」や三年以上じっくりと熟成させた長期熟成味噌まで、様々なおいしさをお届けしています。また、2021年からは「育てる味噌」として、ひかり味噌アンバサダーを対象とした、大寒仕込みで仕込んだ発酵熟成の途中段階の味噌を育てることで、発酵や熟成のおもしろさを体感できる食育イベントも行っています。

## ■大寒仕込み味噌ができるまで

### ① みそ玉づくり

大寒仕込みには、現在の味噌づくりには稀少なみそ玉を使います。蒸煮した国産大豆をつぶして丸めるみそ玉づくりを、仕込みの数日前に行います。蒸煮した大豆を、しっかり固まるように温かいうちに手作業で丸めます。数日かけて気温になじんだみそ玉の中でゆっくりと乳酸発酵が進み、味噌の味を深めます。



### ② 大寒仕込み



大寒仕込み当日の早朝に、醸造の神を祀る京都の松尾大社に由来する祠で、一年間の味噌づくりの豊穰と息災、おいしい味噌の仕上がりを祈願することから始まります。蒸煮した大豆、米麴、塩を混合し、さらにみそ玉を砕きながら少しずつ加えてタンクに仕込みます。味噌が均一に発酵するように、タンク内の味噌を足で踏みながら空気を抜く「味噌踏み」は大寒仕込みのメインイベント。2トンタンクいっぱい味噌を踏み続けるのは根気と体力が必要な作業です。

### 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。大寒仕込みの味噌は、外気が暖かくなる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。

## <大寒仕込み味噌を使用した商品>

	<p>●<b>名匠(めいしょう)</b> 天然醸造によって引き出されたまろ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。 賞味期限：6か月／内容量：500g 参考小売価格：1,700円(税別)</p>
	<p>●<b>匠(たくみ)</b> じっくりと熟成を重ねた大寒仕込みの味噌をきめ細かくこした「こし味噌」は、粒味噌の『名匠』とは違う、なめらかな味わいをお楽しみいただけます。 賞味期限：6か月／内容量：500g 参考小売価格：1,200円(税別)</p>
	<p>●<b>銀座政特選 雅(みやび)</b> 三年もの長期熟成によって生みだされる深い発酵の香りとコク、僅かな渋み、力強いうま味。独特の重厚感のある複雑な発酵の滋味が特長です。 賞味期限：6か月／内容量：500g 参考小売価格：1,800円(税別)</p>
	<p>●<b>銀座政特選 華(はな)</b> 二年長期熟成の華は、長期熟成ならではの発酵の深みと豊潤なうま味を兼ね備えた、絶妙の調和をお楽しみいただける逸品です。 賞味期限：6か月／内容量：500g 参考小売価格：1,700円(税別)</p>

	<p>●2021 年味噌ヌーボー 初熟(はつなり)</p> <p>フランス語で新しいという意味のヌーボーを冠した、「味噌の初物」がコンセプトの味噌。フルーティーでフレッシュな味わいで、明るい色調が特長です。※ご好評につき、2021 年版は完売しました。2022 年は秋頃発売予定。</p>
	<p>●味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ</p> <p>三年以上の長期熟成味噌を贅沢に使った即席みそ汁。味噌のおいしさを引き出す「味噌、かつおぶし、具」の究極にシンプルな設計。</p> <p>賞味期限：6 か月／内容量：5 食入 参考小売価格：350 円(税別)</p>

◆大寒仕込み味噌を使用した商品は、オンラインショップでお求めいただけます。

ひかり味噌公式通販

<https://www.hikarimiso.shop/>

「銀座鼓特選」シリーズ

<https://www.ginzakuki-shop.com/>

＜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 TEL:03-5940-8848(代)