

想
い
つ
く
る
伝
え
る

ぶらんど



味噌



創刊

季刊 春号

2008年4月1日発行

無 料



天然醸造の味噌が半年を経ると、切り返しの作業にかか
る。味噌の天地を返すことで発酵が均一になり、すくい落
とすことで空気を含み、さらに発酵が活発になる。仕込み
量4,500〜5,000キログラムを、スコップひとつで隣の桶
に移す。力もいるが、根気も必要な仕事だ。

ぶらんど 創刊

季刊春号

<創刊のことば>

本誌5ページ目で取材させてもらった子どもの一人が、その後、嬉しい変化をみせたと聞きました。以前は味噌汁を拒むことも多かったそうですが、見学をした日から味噌汁と豆腐が大好きになり、母親に毎日、「味噌汁を作って」と催促しているとか。熱い想いを込め、丁寧に食べものを作る姿には感動があります。幼い子どもにも製造の現場を見せることで、それがしっかりと伝わったのです。ファストフードで育った“イマドキの子ども”たちを嘆く前に大人たちがまずすべきことは、本当の食べものとは何かを教え、与え、味わせることだと改めて思います。

「ぶらんど」は、想い・つくる・伝えるの視点から、地域に根ざした文化を皆様にお伝えする情報誌です。株式会社タカヨシの、地域社会への貢献活動の一環として発刊しました。地域の特性である「風土」＝「food(フード)」と捉え、人が人のために作る食べものを紹介することで、健康な体と心が育まれる食卓づくりの一助を目指します。

撮影：渡部佳則(わたべよしのり/Studio F(t))日本写真家協会会員。

取材・文：石坂智恵美(いしざかちえみ)

食をテーマに取材・執筆活動が続けるフリーライター。著書に「新潟を有名にした七人の食人(しょくにん)」、「新潟長野 食業の現場から」(共に新潟日報事業社刊)他。新潟清酒の名誉達人。

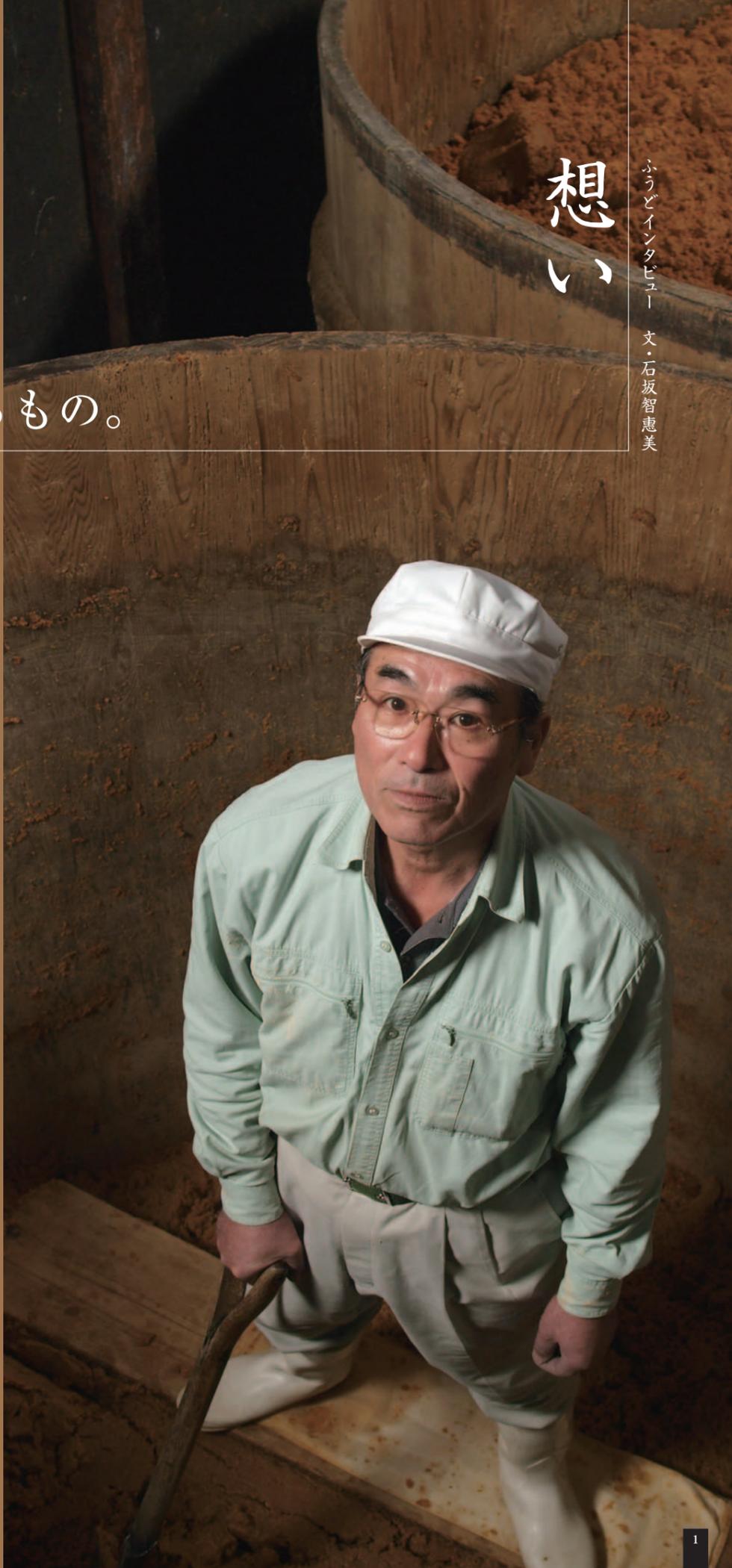
デザイン：高木久美子(タカギデザイン)

発行：株式会社タカヨシ

編集：佐藤淳(株式会社タカヨシ)

想

越後味噌たるもの。



下越の在の、わが家の味噌汁といえは具だくさんで、季節の野菜に日替わりで肉や魚が交じり、椀の口いっばいにまでよそられたものだ。子ども頃にはあつあつの具をほおぼって、火傷をしたことも2度、3度とある。土の命、太陽の力をもらって育った数々

の野菜は滋味に満ちて、実に美味しかった。そして具材の出汁に溶けた味噌の、豊かな風味。汁を飲み干す際に米麴が舌に触るのも、味噌汁のなんともいえない余韻だった。今、平成も20年を過ぎ、家庭料理は少々、澄まし顔になったと思う。洋

食が一般的になるにつれ和食は隅に追いやられ、味噌汁はスープに取って代わられた。時折、味噌汁が食卓に登場することはあっても、具は極々、少なめ。汁の中に、数えられるほどの豆腐やわかめがスマートに浮いている。味噌汁には、以前の面影はない。

「昔の味噌汁は、椀ひとつが一品料理として考えられていましたが、現代ではあってもなくてもよい存在になってしまいました」とは、越後味噌醸造株式会社（新潟県燕市）の四代目社長・南雲和日古さん。洋食文化の台頭、女性の社会進出、核家族化……そんな波に次々と揉まれ、昭和6年（1931）創業の老舗味噌蔵には、少し淋しい時代になった。

「味噌業界の調べで（※1）、日本人の90%以上が味噌汁好きというアンケート結果が出ているんですよ。でも、好きだけれども作るのとは別（笑）。時間がない、手間もかかるといって由なのですが、だからといってお母さんたちだけを責めるわけにもいきません。味噌屋としてはお母さんばかりでなく、お父さんや子ども達にも味噌汁を手作りしてもらえ

よう、なんとか工夫をしたい」。南雲さんは醸造家として食の継承者の役目を担い、大きな責任を感じながら、様々な方法に取り組み。味噌のおいしさや健康への良さ（※2）をPRするため、イベントに出店して消費者へ直にその味わいを届けたり、子ども達に仕込み見学や味噌造りを体験させることで食育を図っている。また造りの技術を向上しながら、伝統の技法をしっかりと次代に伝えることにも懸命だ。例えば越後味噌醸造では、あくまでも越後味噌らしい造りに徹するため「原料の大豆は煮ない」という考えを実践している。昨今では消費者から色の白い味噌が求められるために、伝統技法である「大豆の蒸煮（じょうしゃ）」をせず、色が白く抜ける「煮豆」にして味噌を仕込むメーカーがある。確

かに煮れば豆は白くなるが、これではうま味も同時に抜けてしまう。また健康志向の名のもとに減塩ブームが起き、多くの味噌メーカーはそれに合わせて塩分をぐんと落としたが、南雲さんの蔵では昔ながらの塩分13〜13.5%を守り通している。「うま味がぎゅっと凝縮した越後味噌は、野菜の水分や出汁と、いい具合に調和します。すると使う味噌は結局、少量で済みます。また豆を蒸すという伝統技法にはこの塩分がベストバランスであり、味のノリが格段に違う。蒸煮も塩分も、先人が考え、守り継いできた、越後味噌の技なんです」。

はじめは軽い気持ちで入ったこの世界だが、10年過ぎ、20年過ぎてだんだんと面白みを覚え、今年で40年。入社当時からまったく変わらない製法の中に、魅力があるという。

「味噌造りは奥が深く、これでゴールという所がない仕事ですね。それに、蔵の菌が体に住み着くからですかね、俺は一生、味噌でやっていくんだと、そんな気持ちで自然に湧いてくる」。照れ笑いを南雲さんの厚くがっしりとした手のひらは、重労働を重ねてきた証。醸造家の意気込みもまた、蔵に住み着いている。



「今日日は朝の味噌汁から、が私のモットー。日本人である限り、杯の味噌汁を忘れてはならないと思います」と南雲和日古さん



（※1）……全国味噌工業協同組合連合会・みそ健康づくり委員会調べ
（※2）……疲労回復や整腸作用、がんや脳卒中の予防効果などが、科学的にも証明されている。



袖振大豆は、甘みたっぷり。青みがかった色と黒い胚芽が特徴だ。

●大豆

越後味噌醸造の代表銘柄である「袖ふり味噌」（昭和45年より発売）の原料には、北海道・十勝音更町で作られる袖振大豆を使用。うま味と甘みが濃厚で、お菓子の原料として著名だが、今現在も袖振大豆の味噌は他メーカーでも確立していない。この理由として「青系の大豆で味噌になったときの色が良くない」、「豆の胚芽が黒く、味噌になっても黒い粒が残る」、「しっとりして粘りのある大豆なので発酵がうまく進まない」等が上げられる。越後味噌醸造では消費者に袖振大豆を見本として送ること、黒い芽についての理解を得てきた。また発酵促進については、発売当時から麹の分量を大豆と半々にする「十割麹」で醸造。一般の味噌は大豆10に対して麹5、6割なので贅沢な造りにはなったが、その分うま味も増して、極上味噌として自他ともに認められる製品となった。

越後味噌醸造ではこの他、新潟県食品研究センターや県の協力のもと、同業5社とともに県産大豆の「あやこがね」を使用した味噌造りを開始。今年5月には販売する予定だ。また大量仕入が安定して可能な外国産大豆を、近い将来にはすべて国産大豆に切り換え、消費者の求める安全・安心のある食品づくりに応える。

「手前味噌」の造り方。

「白いごはん野菜たっぷりの味噌汁で食事をする——古くからの、越後の食卓の風景を忘れずにいてほしい」。南雲さんのそんな気持ちが、蔵のオートメーション化や安易な原料調達を阻（はば）んできた。越後味噌醸造の、他にない「造り」を紹介する。

●地元の味噌漬け素材

味噌漬けに使用する野菜は30年以上前から、県内産を主に使用している。選定の基準は、「塩分に負けない、しっかりとした野菜」。越後味噌醸造では仕込み後1年をかけてゆっくりと味を染み込ませるために、水分の多い品種では塩分が入りすぎず、素材そのものがやせてしまう。ただ単に商品ラインアップとして品数を揃えるのではなく、野菜の味と味噌の風味を引き出す組み合わせを考え、実際に漬け込みをしてから野菜の種類や品種を選んできた。また野菜は契約栽培か作り手の顔が見える作物にこだわり、大根なら月に一度、なすは週に1回など、栽培の現場には足繁く通い、生長具合や出来栄えを把握している。



昔から変わらぬ味わいに、日々、新たなファンを増やす味噌漬け。
【味噌漬け野菜の原料一例】
 なす…魚沼産「巾着なす」(契約栽培)
 大根…新潟市赤塚産「アキツマリ」(契約栽培)
 きゅうり…小千谷産「南極2号」(契約栽培)
 しその実…旧吉田町の近郷農家から
 ごぼう…新潟市巻「柳川理想」
 いったん塩漬けしたしその実を水洗いして、原料のチェック。天眼鏡を使い、枝や虫などを指で取り除いていく。4人がかりで行うが、2人ペアで同じ実を2回見るため、1日8キロ程度しかこなせない。



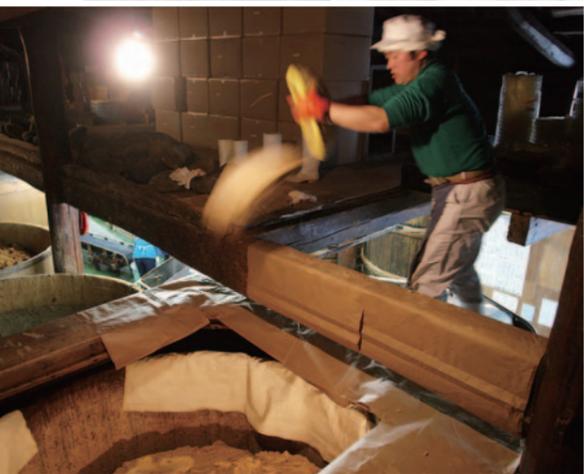
●手作業の仕込みと天然醸造

味噌の仕込みは48本ある六尺桶、ホンソと呼ばれる中ぶりの桶4本で行われ、蔵付き酵母以外の雑菌が少ない真冬に作業が進められる。蒸した大豆、米麹、塩、自家培養した酵母を、水と混合して桶に仕込む。増築を重ねてきた蔵のため、機械化は仕込みの際に使われる大豆の「蒸煮機」、原料を混合する「攪拌機」、原料を桶の口元まで運ぶ「ベルトコンベア」の導入のみにとどまり、原料の入ったザルを大桶に叩き落とすのも、半年後に味噌の天地を返す「切り返し」の作業も、すべて人力となる。その上、高品質の極上味噌類については、1年のあいだ人為的な品温調整をせず自然の成り行きのまま発酵・熟成させる「天然醸造」を行っている。

●桶の力

越後味噌醸造では、味噌の醸成のほか味噌漬けも木桶で行っている。明治から大正、昭和に作られた桶は、蔵付き酵母の作用で黒々と色づく。上手に水分を調整してくれる桶は、まさに生きた容器だが、木桶の味噌は衛生的ではないという消費者からのクレームや世情が寄せられること

も。そんな声を受け、木桶からステンレスのタンクに替えたメーカーも実際にあるというが、南雲さんは木桶の仕込みを譲る気持ちはない。「呼吸をする桶が、味噌造りの最大のメリット。桶の風味というか、熟成段階での桶ぐせというものがあ。そこに麹由来の蔵ぐせも加わって、うちならではの味が造られるんです」。大桶ひとつが数百万円という高級品であり、今ではその作り手も減少し、新しい木桶を入手するには困難な状況だ。越後味噌醸造では折々に桶の修繕をしながら、味噌のうま味が染み込んだ百年ものの桶で、この冬も仕込みを行った。



ペースト状になった原料をざるに入れ、コンベアで桶口まで運ぶ。ざるを受け取った若い職人は、原料の空気がうまく抜けるように叩きつけて桶に落とす。ひとざる約10キロを扱うこと、延々230回。これで大桶ひとつが満杯になる。



桶の素材は杉板で、年輪が詰まっている古材がよい。ふつう桶は柾目で樽は板目だが、味噌の場合はうま味が凝縮した「みそだまり」が染み出さないよう、柾目の桶を使うという。



伝える

美味しいと言ってくれるのが励み。家庭では好き嫌いをしても、蔵を見た後は喜んで食べてくれます。そんな子どもたちがいるうちは、味噌業界の可能性はまだまだ広がりますね」と南雲さん。越後味噌醸造では個人グループの見学のほか、年に4〜5回、県内小学校の社会科見学を受け入れている。生徒たちによる、手書きのレポートを見せてもらった。

「工場の中は味噌のいいにおいがして、おながが空くぐらいでした」

「賞を取っても宣伝には使わないというお話が印象に残っています。味や品質、安全面で勝負していることがわかったし、そういうところから信頼や安心が生まれるんだと思います」

「味噌が発酵すると500キログラムの重り石を持ち上げると聞いて、びっくりしました」

「この仕事をして楽しい時・うれしい時は？の質問で、南雲さんは先輩に褒められた時と答えてくださいました。きっと勉強をして技術や技能を得て、仕事を褒められたのだと思います。僕も南雲さんのように一生懸命勉強し、生きてみたいなど思いました」

正直な作りが味に出るのが食べもの。作った人の思いや人柄が、にじみ出るから美味しくなる——そんなたくさんの気づきが、飾らない言葉の中にあふれる。働く意義や人生の歩き方を、味噌造りを通して子どもたちも学んでいる。

「すごい、大きい！」

ほの暗い蔵に並ぶ桶を仰ぎ見て、子ども達が口々に歓声を上げた。

2月中旬、数名の小学生が越後味噌醸造の蔵見学に訪れた。彼らの背丈の倍はある大桶や、もうもうと蒸気を上げて唸っている大豆の蒸着機、ペースト状の原料を桶の口まで運ぶ長いコンベアー——それらの一つひとつに目を見張る。興味を抑えられない子どもは作業のすき間をちよろちよろと動き回り、仕込みの一部始終を飽くことなく眺める。南雲さんの説明を聞き、「コウジキンが働くと、あつたかくなる」、「桶の中には、4500キロのみそが入る」など、熱心にノートに書きつける子どももいた。

そしてお楽しみ、味噌汁の試飲。「おいしい」、「味噌の味が、わかめやほうれん草に染みてるね」と、感想が次々に飛び出す。一緒に出されたたくあんや麹漬は食べつけない様子だったが、意外なほど好評で、あつという間にたいらげられた。

「見学に来る子どもたちの100%が、



味噌が
育む心。

● 越後味噌醸造株式会社

新潟県燕市吉田中町5-10
電話0256(93)2002 fax0256(92)3837
営業時間：8時～17時15分／売店定休日：日曜

【商品一例】
袖ふり味噌(袋)1kg809円、特上味噌(袋)1kg670円、
あやこがね味噌(袋)1kg1040円、味噌漬大根100g
220円、なす100g294円、きゅうり100g242円、しょうが
100g294円

●越後味噌醸造では、味噌蔵見学を受け付ける。また親子
10組程度が集まれば、味噌造り体験も可(共に事前連絡
が必要)。

