

地産地消だより

平成30年1月

塩谷町立学校給食センター

今回は、センターで使用している「みそ」についてご紹介します。みそは、塩谷町の「みそクラブ」さんが作っています。原材料の大豆も米も塩谷町産のものです。毎年、12月から2月にかけて仕込みを行います。

- ① まず、米を水にひたします
- ② ひたした米を大きなせいろで蒸します。

せいろ



- ④ 米にこうじ菌をふって、よく混ぜます。
- こうじにもいろいろな種類があり、みそに合うこうじ菌を使っています。



- ③ 蒸した米を広げてさまします。

こうじ菌 (きん)

みそやしょうゆ、などを作る時の発酵(はっこう)に欠かせない菌のもと

- ⑤ こうじ室(むろ)に入れます。

温度は人肌
(36~38℃くらい)



- ⑥ 室(むろ)から出したら、よくほぐします。この、こまかくほぐす作業が大変だそうです。

- ⑦ ほぐしたこうじを大きなミキサーに入れて、塩を混ぜます。



⑧ 大豆をふかします。ふかした大豆は、冷まします。それから、機械でこまかくつぶします。



⑨ こうじと大豆を合わせます。



⑩ 最後に水を入れて、よく混ぜます。



ねりあがったものです。みそのもとができました。

⑪ たるに詰めて、塩をふります。

給食用のみそは、熟成させたら、さらになめらかになるように、もう一度機械で細かくするそうです。

手間がかかっていますね。



⑫ 塩で重しをして、10ヶ月くらい熟成させます。



8人の方達が、毎日4人ずつ交代で作業しています。



できあがり

今回取材させていただいて、塩谷町の材料で、全て出来ることが、素晴らしい地産地消だと思いました。一方、みそを作るには大変な手間と労力がかかるのだということも分かりました。一年で一番寒い時期に寒いところでの作業は、本当に大変だと思います。みそクラブの方々、これからも、塩谷町のおいしいみそを作ってください。取材にご協力いただきまして、ありがとうございました。