

Expedition members

今回の舞台裏探検隊員はこちら



大橋ひろ美さん 任意継続組合員
小学校で最後の6年間は家庭科の専任だった大橋さん。「私自身も子育てをしながら味噌は手造りしてきましたが、最近はいろいろな発酵食品に興味を持っています。各地の酒蔵や味噌蔵を見学するのが趣味です。今日はこだわりの味噌を仕込む現場を見られてとても勉強になりました。」

協力：
糀屋三郎右衛門

明治中期創業。良質な素材、無添加・天然醸造にこだわった昔ながらの味噌造りを受け継ぐ都内の老舗味噌蔵。味噌はもちろん、代々研究を重ねてできた自家製こうじ「雪の花」や甘酒、塩こうじも人気。



<http://www.kouji-ya.com>



しっかり菌糸が増殖した自家製のこうじ。



こうじを製麹する室は一定温度にキープ。



蒸し上がった大豆を人肌まで冷ます。



一晩浸けた大豆を圧力釜で蒸す。



ご近所の方も直接購入に訪れる味噌蔵。

「都内の閑静な住宅街に、昔ながらの手造り味噌蔵がありました」



よい出来の味噌をタネ味噌として混ぜる。



昔ながらの道具を使用。ササラはお手製。



冷ました大豆を漉し器ですりつぶす。



発酵期間の違う2種の味噌を食べ比べ。



奥様の美幸さんからお話を伺う大橋さん。



攪拌した大豆は大きな木の樽で熟成貯蔵。

「味噌は、日本の伝統食で、食生活の基本になると思います。都内の味噌蔵見学は初めてでしたが、蔵を守る皆さんの心意気があってこそ伝統の味が受け継がれていくのだと納得しました」と大橋さん。今後の味噌教室にも、きつとご自身の体験が生かされていくことでしょう。

大橋さんが、味噌仕込みのポリシーを伺うと、「食べてもらっておいしいものが一番。何より自分が満足できるものじゃないと、お客様には勧められないからね。嘘があると口がムズムズするでしょう」と笑う辻田さん。七代にわたって妥協のないものづくりをしてきたからこそ、自社製品に対して自信を持っているのが伝わってきます。良質な素材、昔ながらの無添加・天然醸造の製法等、時代が変わっても決してブレることのない職人魂を垣間見ることができた社会見学となりました。

次回の参加者募集中!

今回は「図書館」の舞台裏を探検!

訪問先は関東近郊を予定しています。市民の知の宝庫である図書館を多くのスタッフが支えています。ぜひご応募ください!

応募方法: 差込の「かがやき」編集担当宛てはがきにある「大人の社会見学ルポへの参加希望」の欄にチェックを入れてお申し込みください。

応募締切: 平成28年7月15日(金) 必着

取材時期: 7月下旬~8月中旬

都内の閑静な住宅街に、まるで時間が止まったかのような趣のある蔵がありました。それが今回の取材先、「糀屋三郎右衛門」。江戸時代からこだわりの味噌を造り続けている老舗です。

編集部一行が「昔みそ」と書かれた暖簾をくぐると、ちょうど蒸し上がった大豆から立ちのぼる湯気のなか、七代目辻田雅寛さんと奥様の美幸さんが、木製の大きなへらで熱々の大豆を返しながらか冷まししているところでした。

「大粒の大豆ですね! いい匂い」と今回の参加者、大橋ひろ美さんの目が輝きます。大橋さんは退職後、もともと興味のある発酵食品について学び「発酵マイスター」の資格を取得する等、勉強熱心。現在は味噌教室や日本語教室の講師を務める等、様々な場で積極的に活動されています。発酵食品への造詣が深いだけあって、味噌仕込みの現場を目の当たりにして興味津々のご様子。

「熱いままだと、こうじ菌が死んでしまつので、人肌くらいまで冷ましてから大豆をつぶして、塩とこうじを混ぜるんですよ」と美幸さんは作業の手を止



取材/撮影: スクーデリア



「糀屋三郎右衛門・味噌蔵の舞台裏」

大人の社会見学ルポ
舞台裏探検隊が行く!

the Backstage Tour.

めずに教えていただきました。

取材に訪れた日は約300キロの味噌を仕込む作業が行われていました。スタッフの皆さんが手際よく冷ました大豆を小樽に分け、次々と漉し器ですりつぶして、塩とこうじを合わせて攪拌されていきます。そのときに出来るよい完成品を「たね味噌」として少し混ぜると、発酵が促されてよい出来になるのだとか。「家庭で造るときにも応用できますね」と日頃から家庭でも味噌造りをされている大橋さんも参考になりました。

屋号にもあるように糀屋三郎右衛門では、こうじを手造りしていたのがそもそも始まり。今も味噌仕込み用のこうじは全て自家製です。最近の発酵食品ブームでこうじそのものも商品としてよく売れるようになりました。

「午前中に味噌の仕込みを終えたら、午後からはこうじの仕事。固めに蒸した米にこうじ菌を植えて、こうじ室でじっくり3日間かけて製麹しています」と辻田さんは語ります。長めにこうじ菌を繁殖させることで、「コクと旨みが増すのだとか。この「三日こうじ」も長年研究を重ねてできた糀屋三郎右衛門の伝統的な製法です。

