

# これ知っとう？

わが町の宝物 第15回

かこうしよ  
須恵町自然食普及センター **みそ加工所**

米麴



予約販売しています  
(2ヶ月に1回)

今話題の甘酒・塩麴などが作れます！  
(レシピ付)

問い合わせ先  
須恵町自然食普及センター『なちゅらす』  
所在地 須恵町上須恵1167番地3  
電話 092-933-1709  
営業日 月～土曜日  
営業時間 8:30～17:15  
定休日 日、祝日、お盆、年末年始

時代は移り変わっても、守り続けていきたい自然・歴史・文化・人…  
須恵町の大切な宝物をご紹介します。

須恵町特産品の養生みそが、どこで作られているか知っていますか。歴史民俗資料館横にある「みそ加工所」で30年以上前から製造されています。

取材時も、マスク・ゴム手袋・紙キャップ姿の女性7人がみそづくりをされていました。

1工程が3日間かかり、半年寝かせて約240キロのみそができます。この工程を月に4～5回繰り返します。

## みそづくりの工程

- ①浸水した米と麦をよく混ぜ合わせ洗い浸水する
- ②ザルに打ち上げ、水切りし蒸し釜で蒸す
- ③蒸しあがったら釜から出し、ほぐしながら粗熱をとる
- ④麴菌を入れ手早くよく揉み、麴ボックスに入れ午前と午後、麴をほぐす
- ⑤大豆を洗い圧力釜に入れ浸水する
- ⑥麴を切りほぐし、10キロずつ計る
- ⑦麴と塩を合わせ、よく混ぜ合わせる
- ⑧大豆を粉砕し、塩混ぜ麴と豆汁を混ぜ合わせる
- ⑨空気を抜きながらタルに仕込み、表面をならし仕上げる

その後、仕込んだタルは、貯蔵庫で寝かせて発酵・熟成させた後に7度以下の冷蔵庫で保存

## 苦労することは？

- 衛生面には特に気を遣います
- 別の菌の繁殖を防ぐ為、朝食には納豆を食べません
- 温度や湿度で麴の出来が違うので、1年を通して均一のみそを作る事が大変です
- みそづくりは力仕事が多くて体力勝負ですと語っていただきました。

## 出来たみそは

地域活性化センター内の自然食普及センター『なちゅらす』などで販売されています。また、須恵町の小学校や幼稚園などの給食、病院の食事、ふるさと納税の返礼品としても活用されています。

私たちが  
作っています

長年催されてきた、みそづくり教室がなくなり『仕込みみそ』として商品化されました。  
他にも、贈答セット(麦、米、合わせ)や手作りみそキットなどもあります。  
ぜひ一度『なちゅらす』を覗いてみてください♪



みそ加工所のみなさんにお話を伺いました。

私達は間もなく4年の任期を終える。この時期に一名の議員に対して、二度の辞職勧告と二度目の懲罰動議が提出され、新たな特別委員会を組織した。  
前頁に記載の通り、当人は9月から二度に渡る弁明の機会を与えたが、そこに反省の色は無く、更に自論をまくし立てるといふ有様だった。それに加えて後日会報と称して、他の議員の誹謗を記した誤解を招く8頁の文章を住民に配布していた。  
議会は法律、条例や申し合せ等の中でフェアな活動をしている。こういう事から当委員会は、特定の党派を中傷するものではなく、当人に反省と改善を求めるものになる。これを機に我が身をも正すことを再確認した。 合屋伸好

## 編集後記

### 発行責任者

議長：三角 良人

### 広報特別委員会

委員長：今村 桂子  
副委員長：白水 勝元  
委員：合屋 伸好  
委員：三角 栄重