

旬の美味しいものを求めて

# ふるさと味めぐり

## 素材編

### 味噌

岐阜県

## 味噌造りに最適な地、岐阜県高山市を訪れる

北アルプスなど大自然の恵みと歴史が旨味のヒミツだよ



岐阜県高山市には、朴葉味噌や鶏ちゃんなどの郷土料理があり、これらの郷土料理には味噌が使用されています。冬が長く寒い高山市で作られる味噌は、綺麗な空気と水でゆっくりと発酵が進むため、味が単調にならずに複雑さが生まれるそうです。また、全国的にもわずか1%~2%ほどの木桶で造られる味噌には、その蔵にしかない微生物が酵素分解や発酵を促進させるため、香りや旨み、甘みの濃さなど特長ある味わいに仕上がると言われています。今回は、高山市で「角一」ブランドとして愛され、木桶で味噌造りをされている日下部味噌醤油醸造さんにお話を伺いました。



木桶での味噌造りは、機械を一切使わずに行われます。桶の底を傷めないように、仕込んだ味噌をスコップで1杯ずつ入れているため、2tの仕込みでは400往復必要になるそうです。できた味噌を取り出す時も同じ作業をされています。

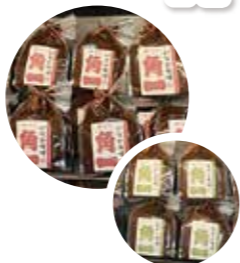
特長&栄養  
コラム

### わんつーさんの食材うんちく!



#### いなか味噌とむかし味噌

角一のいなか味噌は、麦麹と米麹が調和して熟成することにより、**芳醇な香りと深みのある味**が特長です。むかし味噌は、豆味噌に米味噌を混合して再発酵させた長期熟成味噌で、**豆味噌特有の渋みが和らぎ、まろやかな旨みと深み**を味わうことができます。



## 創業当時から変わらない製法と木桶で造られる味噌

日下部味噌醤油醸造さんは、当時一般的ないなか味噌を造る味噌蔵として創業され、高級品だった米味噌を一般家庭にも普及できるように取り組まれていました。創業当時から約130年使い続けている木桶は、外側には柿渋を塗布して木の表面が傷まないように定期的にコーティングをし、内側は乾燥した味噌を取り除きながらお手入れをされています。また、創業以来変わらぬ製法で伝統を守りながら、現在は60本ほどの木桶で年間約45tの味噌を製造されているそうです。原料の大豆は、味噌の旨味をしっかり引き出すために糖質の多いものを選び、発酵食品の



要である麹づくりのための環境を整え、4日間かけて味噌を仕込んだ後、約10ヶ月の時間をかけて熟成発酵させているとのことでした。今回は宅配クック123の「角一の鶏ちゃん」に、いなか味噌とむかし味噌を使用させていただきました。味噌の数は数万種類にのぼり、地域や原材料、仕込む設備や作り手によってその味や香り、色が大きく異なるそうですが、蔵人の日下部さんは『誰もが味噌を食べることで懐かしさを感じる』とお考えになられています。また、『岐阜県の郷土料理「鶏ちゃん」を今回初めて召し上がる方もいらっしゃるかと思います。そんな方々にもどこか懐かしく、郷里を思い出すような、そんな味を表現しております。是非、どこか懐かしい味噌本来の味を楽しんでくださいませ。』とおっしゃっていました。



要である麹づくりのための環境を整え、4日間かけて味噌を仕込んだ後、約10ヶ月の時間をかけて熟成発酵させているとのことでした。



住所：岐阜県高山市上一之町90  
電話番号：0577-32-0122

### 特別企画

## 日下部味噌醤油醸造さんのお味噌プレゼントキャンペーン実施!

詳しくは裏表紙をご覧ください

