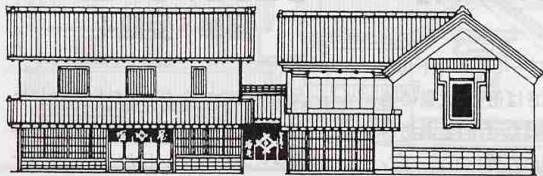


塩屋みそ通信



No. 34 平成15年 6月10日
発行／(有)塩屋醸造

長野県須坂市新町537
TEL (026) 245-0029
FAX (026) 248-0290
フリーダイヤル0120-480029
http://www.shioya.co.jp/
E-mail shioya@da.mbn.or.jp

「みそ玉造り」が はじまりました

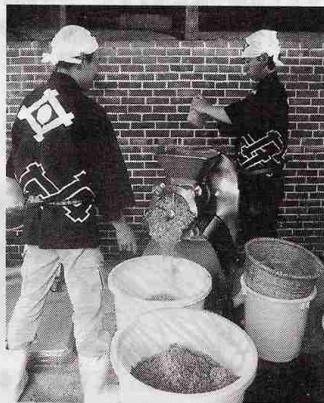
今年も塩屋の春の風物詩「みそ玉造り」のピークを迎えました。

蒸した大豆をつぶして高さ15cm、直径10cm位の円柱状に成形します。成形されたみそ玉は特製の棚に並べられ、2週間ほど乾燥、熟成させます。表面にうっすらと菌が付き、甘酸っぱい香りを出して、さながら大豆のチーズのような状態になったら、いよいよ仕込みです。みそ玉をよく洗って一晩水に漬けます。さらに味噌漉し機で細かくつぶして米麹と塩をよく混ぜ合わせて桶に詰め込み熟成を待ちます。

みそ玉から造るお味噌は複雑な香りと味わい、ほのかな酸味が特徴。昔な

つかしの北信濃の自家製味噌を偲べます。

さて、本年はこの「みそ玉造り」に対するマスコミの取材が大変多い年でした。混迷の時代に「モノ」造りと「旬」の行事が見直されてきたのでしょうか？地元TV局3社、雑誌等々からお問



ねかせたみそ玉をすりつぶします

合せをいただき、取り上げていただきました。中でも(株)学習研究社様は昔ながらの衣食住をテーマにした教育図書を出版なさるとのこと。3日間にわたり手前どものみそ玉造りから仕込作業まで細かく取材していかれました。10月発刊の「日本の暮らし大辞典」に詳細が掲載されます。

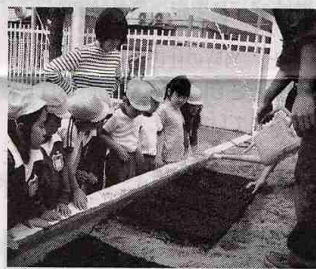


米麹と塩を混合します

塩屋大豆農場 幼稚園児と種まき

須坂マリア幼稚園の園児の皆さんと一緒に大豆の種まきをしました。

地元新聞に掲載された塩屋農場の記事をみた副園長先生のお問い合わせで今回の企画が実現しました。5月26日、



第一回目の種まきです。直径2cmぐらいのポットに種を二粒づつ入れて土をかぶせます。鳥(鳩等)の食害を受けないよう、あらかじめポットに種を蒔きます。その後発芽したものを畑に植え替えるのです。園児たちは歓声を上げながら楽しそうに作業をしていました。大豆の品種は皆さんお馴染みの「うす青一人娘」。発芽した苗は6月中旬頃

塩屋農場の一部に園児たちの手で移植する予定です。副園長先生は「収穫まで一年を通して観察と簡単な作業をさせたい。お味噌ができるまで2年ごしの教育です。」できたお味噌はもちろん園児とご家族にプレゼント。2年後が楽しみです。

鬼無里・豊田村 契約栽培農場だより



種まきをまつ鬼無里村山口さんの畑

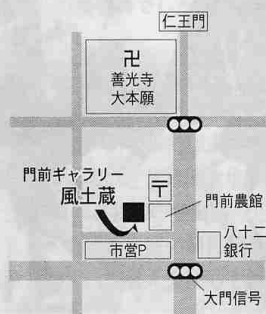
門前ギャラリー

風土蔵

今年は7年に一度の善光寺の御開帳でした。蔵の町須坂と同様、門前界限にも古い蔵が数多く残っています。

御開帳を機に、周辺の住民有志が活動し、長い間使われていなかった蔵を再利用しようという試みが多数みられました。その中の一つ、昔は薬屋さんだった建物の一角にある小さな蔵と中庭が「門前ギャラリー風土蔵」として生まれ変わりました。

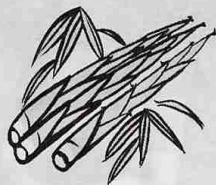
御開帳期間中、塩屋のみそ・醤油と信州の風土が醸した地酒、甘酒、おやき等を販売し大変多くのお客様で賑わいました。大変好評につき、ご開帳後も継続して営業する予定です。参拝の際、ぜひお立ちください。



いまが“旬”の 「根曲がり竹」

地元信州のスーパーでは5月下旬から6月にかけて、「さば缶」が大量に並びます。「この時期になぜ？」とお思いでしょうが、「根曲がり竹」のシーズンなのです。「根曲がり竹」は根が湾曲して立ち上がるためにその名があります。別名千島笹とも呼ばれ、太さ2cm前後、高さ15cmの小さな竹の子です。あくが無く、柔らかくておいしい根曲がり竹。地元で一番ポピュラーな食べ方はみそ仕立ての竹の子汁。鍋に皮をむいて適当に切った根曲がり竹とさば缶を入れてよく煮ます。ほどよくなったらお味噌で味を調えます。なぜか根曲がり竹と「さば缶」は相性抜群。この時期の旬の味です。

最近では根曲がり竹も全国に出回るようになりました。塩屋のお味噌でぜひお試しください。



お支払いは
**クロネコ@ペイメント
クレジットサービスで
簡単・安心！**

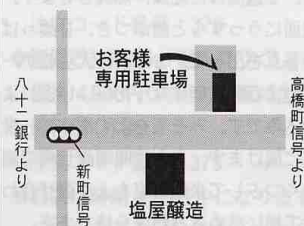
クロネコ@ペイメントクレジットサービスは、商品を購入されたお客様がお手持ちのクレジットカードで簡単に支払うことができる新しい決済サービスです。

詳しくは、当店ホームページをご覧ください。

www.shioya.co.jp/

お客様専用 駐車場ができました

手前ども店舗斜め前に、4台分のスペースがございます。ご利用ください。



リサイクル

その1

最近、自宅の桶と樽を引き取って欲しいというお問い合わせを多くいただきます。「私がお嫁にきたときに姑さんにいただいたもの。今年で金婚式だから50年使った。捨てるには忍びないので塩屋さんに使っていただくとありがたい。」とご近所のおばあちゃん。りっぱな四斗樽を二ついただきました。塩屋で大切に使用させていただきます。

その2

解体した大桶の底板を、とある所からいただきました。

厚さ20cm、幅30cmの杉板8枚を組

み合わせた、直径1.8mの大変立派な丸い板です。醤油用に80年使っていたとのこと。当時の杜氏さんと桶職人さんの名前とともに「大正拾参年六月」と墨で記されていました。

近所の建具屋さんにテーブルに加工していただくにあたり、しみ込んだ醬



油と塩分を抜くため1年間屋外で風雨にさらしました。長年かけて染み付いたものはそう簡単に抜けません。いまだにお醤油の香りが……。一般のご家庭のリビングでは多少問題はありますが、手前どもの店頭なら雰囲気が出て好都合。ご来店の際にご覧ください。

