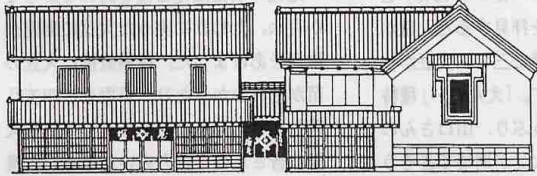


塩屋 手前みそ通信



No. 35 平成 15 年 11 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

かい 權つき

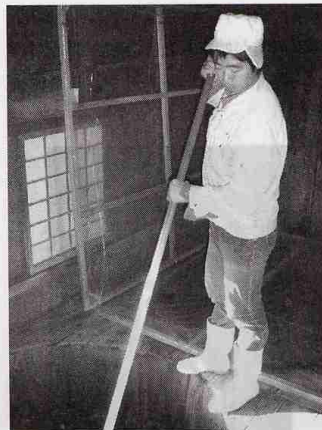
手前どもには毎年大勢のお客様がみそ蔵見学にいらっしゃいます。係の者がついてみそ蔵・醤油蔵をご案内するのですが、頻繁にいただく質問は「春先の仕込みが終わると蔵人は何をしているのですか?」。おそらく冬場の寒仕込みが終わると農業にいそむ、昔の酒の杜氏さんのイメージがあるのでしょう。もちろん皆様からご注文いただいた商品の出荷作業、みそ・醤油の充填・袋詰作業等様々な仕事があります。中でも重要な作業が「醤油もろ味の「權つき」です。

みそと醤油は毎年3月～5月が仕込みの最盛期になります。みそは仕込んで桶に入れたら重石(おもし)をして発

酵を待ちますが、醤油はもろ味を定期的に攪拌する作業(權つき)をする必要があります。この作業を怠ると醤油麹と食塩水が分離して発酵に支障がでます。発酵が遅れたり、場合によっては香りに影響が出てしまうのです。ある程度発酵が進んでいると比較的楽な作業なのですが、仕込み当初は水分を含

んだ醤油麹が食塩水に浮いて硬く縮まってしまいます。大変な重労働です。ほぼ毎日權つきをして醤油麹と食塩水を馴染ませます。この作業を担当する職人歴10年の小林秀寛君、期待の若手職人です。

※醤油もろ味とは、醤油を搾る前の醤油麹(大豆・小麦)の粒が残っている発酵途中の状態です。



權つきをする小林君



權の先端ともろ味

野沢菜漬



信州の冬の名物野沢菜。現在でも自宅で作るご家庭が数多くあります。冷え込んだ早朝に桶から野沢菜を出すと表面に薄氷が…。塩分が濃いため完全には凍りませんが野沢菜に氷の結晶がついてきます。手早く切ってそのまま食べると野沢菜の食感と氷のシャリシャリ感がなんともいえません。塩屋の野沢菜を凍らせてぜひお楽しみください。

黒豆 もろみ



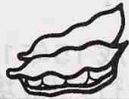
しょうゆ豆、しょうゆの実とも言われる、信州の北部、いわゆる北信地方ではよく食べられる冬場の名物です。元来は圧搾(搾)前の醤油のもろ味を食したのが最初と言われております。現在は食用に特別に作られたものが多くなりました。ご飯にかけて、ネギをきざんで入れてそのままおかず、冷奴のトッピング等様々な料理にお使いいただけます。

塩屋の黒豆もろみは滋養たっぷりの黒豆と米麹をたっぷり使った冬場だけの限定品。12月からの出荷になります。北信地方の冬場の'旬'の味をお楽しみください。

※無添加品につき発酵して膨張しやすい商品です。お買上げの際は必ず冷蔵庫に保存してください。



実りの秋



大豆の作柄情報

今年は10年ぶりの冷夏で肝を冷やす毎日でした。

お米の不作が報道されていますが、信州各地の弊社契約栽培農家の大豆の作柄には影響が少なかったようです。

契約栽培農場・豊田村

神田さんの畑

収穫作業がはじまりました。「今年もいい豆だよ！」と御年79歳の神田みねさん。あの坂道を朝・昼・2回登って畑仕事をしつつ家事をこなす体力に、私(36歳)もタジタジ。とにかくお元気で。

昨年いただいた神田みねさんの大豆で造ったおみそが11月より平成15年仕込「豊田村産 たちながは」として初出荷。詳細は同封の「滋味吟選」をご覧ください。

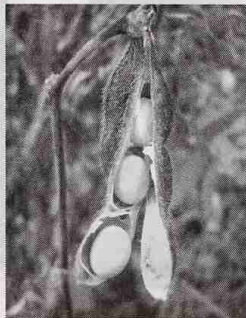


契約栽培農場・^{きなし}兔無里村 山口さんの畑

「今年は「えんれい」がいいねえ」と山口忠良さん。畑を拝見すると、確かにびっしりついた莢に三つの大豆がしっかり入っています。「えんれい」種特有の大粒で旨みたっぷり、山口さんの思い入れが宿った大豆が期待できそうです。



「えんれい」はまもなく11月上旬に収穫作業が始まります。晩生の「うす青一人娘」は11月の下旬を予定しています。



たわわに実った「えんれい」

塩屋直営農場

地元の幼稚園児と種を蒔いてから4か月余。たわわに実った大豆に園児が歓声をあげました。移植直後に大豆の苗が枯れかかったり、草取りに四苦八苦したり。何かとドタバタしつつも大勢の皆さんのご協力をいただき、収穫



畑を手伝ってくれた、須坂マリア幼稚園の皆さん

までこぎ着けることができました。前記の大ベテランさんと比べると品質はまだですが……。いつかフランスはポルドーの格付けシャトーの様にすべて自家農場産の原料で……。夢は大きいのですが、農業って本当に大変です。

速報

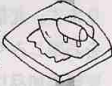
第53回長野県みそ品評会において淡色粒の部門で「長野県知事賞 優秀賞」(2年連続 第1位)を受賞しました。

今後とも職人の技の研鑽に努めて参ります。

信州・須坂の

鏝絵

(こてえ)



鏝絵は漆喰の壁に鏝(こて)で漆喰を塗り上げ、レリーフを描くように浮き彫りの模様を描く左官の技術です。江戸末期の天才左官入江長八、通称「伊豆の長八」によって造られたのが起源と言われています。やがて弟子たちや多くの左官たちによって全国に広まってきました。

蔵の町須坂にも魚屋さんの白壁に鯛、牛乳屋さんには「牛乃乳」と書かれた看板等が残り、市内の旧まゆ蔵を改造したコミュニティスペースにも新旧多数の作品が展示されています。



須坂は長野県内でも左官職人が非常に多い土地柄。現在でも鏝絵の技術を持つ職人さんが多数いらっしゃいます。そのうちの一人、塩屋のみそ蔵の壁をお願いしている飯泉さんから「千福万来」と書かれた作品をお借りしました。年内は店内に飾らせていただいています。ご来店の際はぜひご覧ください。