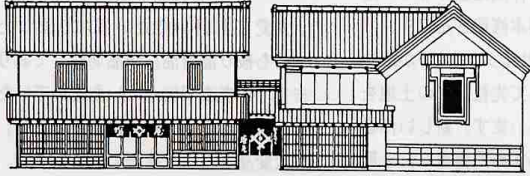


塩屋 手前みそ通信

No. 36 平成16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

60年ぶりに開封!

「粉醤油」

昨日、地元テレビ局、テレビ信州さんの取材をいただきました。

夕方の情報番組「You Gata Get!」の新企画、信州の老舗と伝統を守る人々にスポットをあてた「老舗浪漫探訪」の第一弾として放映していただきました。私もスタジオで一時間にわたり、生出演をさせていただきました。

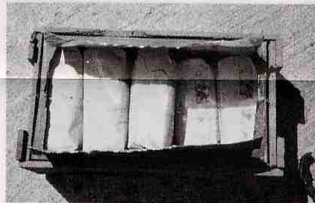
塩問屋からみそ・醤油醸造業に切り替わったところ(文化・文政年間)の棚卸帳、明治4年に交付された醤油の製造免許状等、手前どもに伝わる様々なものから当時の時代背景、家族や職人の苦勞を交えてご紹介いただきました。

その中で、大反響をいただいたのが「粉醤油」でした。穀類等を保管する「穀蔵」の片隅に置かれていたブリキの箱。木枠には「粉醤油675人分」との刻印がありました。当時はみそも醤油も配給制。戦後もGHQの指令により、たんぱく質を塩酸分解してお醤油に、みそは“さつまいも”で増量して

出荷せざるを得ない時代でした。職人も腕を発揮できず、不本意な思いだったでしょう。

収録に際し、箱をこじ開けると10包の紙袋が、袋には「陸軍糧秣本廠※」「粉醤油(乙三號)(一匁五〇〇瓦)昭和拾九年 拾月廿六日製造」、裏面には「使用法 此ノ一袋ヲ五立(約二升七合)(飯盒ノ蓋ニ約五杯)ノ水又ハ湯ニ溶カセバ元ノ醤油ニナル」と書かれていました。中身は粘土状の黒い塊。嚴重に包装されていましたが、長い年月で湿気を吸ったのでしょうか。表面にかすかに粉末の面影がみられました。上記のレシピ通りに溶かしてみると、お味もお色も確にお醤油。さすがに60年前のものにつき、旨いまずいを通り越していましたが……。戦時中の物資不足と当時の苦勞が偲ばれました。

しかしながら、なぜ陸軍の兵隊さん向けに造られたものが手前どもに残さ



木枠をはずして中のブリキ箱を開けると

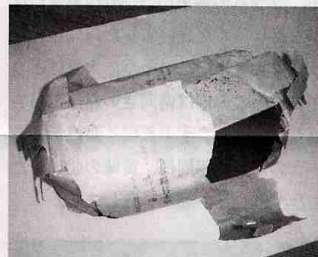
れていたのか? 手前どもの醤油が陸軍で「粉醤油」に加工されたのか? 配給用に政府から配布されたのか? 詳細は不明です。

昨年(平成15年)の全国的な大豆の不作により原料が高騰して非常に苦しい昨今、なにはともあれ、職人として、みそ・醤油醸造に腕を揮える喜びをあらためて感じた次第です。

※陸軍糧秣本廠(りくぐんりょうまつほんしょう) 陸軍の一機関。糧(陸軍向けの食料、缶詰他)、秣(兵馬の飼葉)を製造していた。



粉醤油の入っていた木箱



紙袋に入った粉醤油

平成の大合併

「平成の大合併」なる言葉を最近よく耳にします。岐阜県中津川市と越前県合併を進める長野県山形村。自立を宣言し、独自のまちづくりをすすめる小布施町。まちづくりのビジョンがないまま、お隣の高山村と合併協議会を発足

させた手前どもの地元、須坂市。大小200の市町村からなる信州、様々な形で新聞紙上を賑わせています。

例にもれず、えんれい大豆でお馴染みの鬼無里村が、一市一町三村による合併調印により、2005年1月1日をもって長野市に編入されることになりました。鬼無里村がなくなる、ということは限定製品「鬼無里村産えんれい」も名前と表示を変えないと……。長

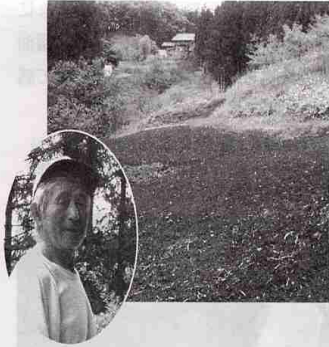
野市鬼無里地区産えんれい」「鬼無里えんれい」等々、どうもしっくりこないのは私だけでしょうか? こんな所に思わぬ余波が……。自治体の将来を見据え、まちづくりの一つの手段として、市町村合併を選択することに異論はありません。ただ、歴史ある市町村名が消えてしまう事を寂しく思い、風土と地域の文化の風化を危惧する今日この頃です。

契約栽培農場だより

鬼無里村

すっかりお馴染みになった鬼無里村山口忠良さんの畑です。標高が高いため、平地に比べ早めの5月下旬の種まきを予定しています。

今年は山菜の出が早く、梅雨入りも早そう、種まきのタイミングが難しいと山口さん。今年も大粒の「えんれい」と「うす青ひとりむすめ」が期待できそうです。



豊田村

種まきは6月上旬だねと神田みねさん。プラムの摘果(てっか)作業をしながら話してくださいました。今年のプラムは大豊作になりそう。大豆はどうかね？ この畑は南向きの斜面で日当たりがいい、多少の天候不順は影響ないとの事。昨年同様、黄味の強い「たちながは」をお願いいたします。



高山村

今年から大豆の仲間に加わっていた高山村の梨本修造さんです。

本業(経営コンサルタント)のかたわら、休日を利用して先祖伝来の土地を耕していらっしゃいます。新しい作物に挑戦する際は必ず専門書を2、3冊読むとのこと、本業と同様に長い経験と理論に裏打ちされた農業(しごと)をなさる方です。栽培品種は「なかせんなり」。ご期待ください。



須坂市 塩屋直営農場

今年も地元マリア幼稚園の園児の皆さんと大豆を栽培します。種まきは6月上旬の予定です。



H15年11月園児と収穫しました

大豆の収穫祭

収穫をお祝して園児みんなでトン汁をつくりました。収穫した大豆がおみそになるのは今年の秋、今年は塩屋の「こうじみそ」を使いましたが、来年は塩屋農場の大豆でつくったおみそをつかえそうです。

お詫び

大変 ご好評いただいております「こも被り溜醤油」が品切れしております。いままで編んでいただいていた方の都合により、ピンに巻く「こも」が大変品薄という状況でございます。つきましては、「こも被り溜醤油」、並びにギフトセットの一部をおつくりする事ができないことをご報告方々お詫び申し上げます。

歳暮期に備え、新たに「こも」をお造りいただける方をお探ししております。今しばらくお時間をいただきたく謹んでお願い申し上げます。

大豆の種 さしあげます

塩屋契約栽培農家の大豆は、手前どもが仕入れた品種ごとの種大豆をお配りして栽培していただいております。種つなぎをせず、毎年種大豆を導入することは、自然交配による品種特性の劣化と収穫の低下を防ぐために重要です。

ガーデニングブームの昨今、手前どもが購入した種大豆「たちながは」をご自宅の畑、プランターで栽培してみませんか？ 早めに収穫すると枝豆として、葉が落ちるまで粘ってひたし豆で召し上がる等々。

ご希望の方は下記まで官製はがきにて下記必要事項をご記入のうえ6月20日までに(必着)お申し込みください。抽選により10名様に「たちながは」の種大豆50gをお送り申し上げます。

「大豆の種希望」 郵便番号、ご住所、お名前、電話番号を明記

※栽培方法は、直播き、プランター、各地の気候によって異なります。栽培に関するお問い合わせはご遠慮くださいますようお願い申し上げます。