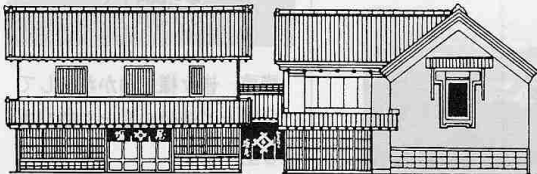


塩屋 手前みそ通信



No. 37 平成16年11月10日
発行 / (有)塩屋醸造

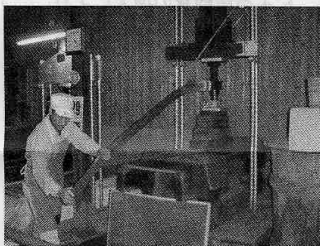
長野県須坂市新町537
TEL (026) 245-0029
FAX (026) 248-0290
フリーダイヤル0120-480029
http://www.shioya.co.jp/
E-mail shioya@da.mbn.or.jp

溜まり搾り

みそ・醤油屋さんらしい「音」ってありますか？とあるFMラジオ局さんからお問い合わせをいただきました。その地域や限られた季節にしかない音を集めたいとのこと。発酵中に音が出るわけではありませんし、大豆を煮るときの蒸気音ではあまりにも色気がない。悩んだあげく、明治期から伝わる醤油の压榨機の音を聞いていただきました。

「カキン カキン」

澄んだ金属音が蔵に響き、少し間が空いて小川のせせらぎのように醤油が流れ出す音が聞こえる。見事採用、オンエアされました。

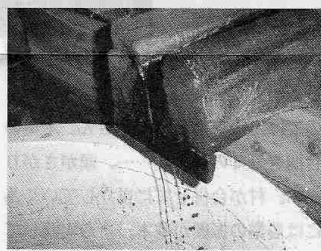


醤油を搾る小林工場長

みそと醤油は「醤(ひしお)」をルーツにする親戚のようなものです。麴を造って発酵させる点で類似していますが、みそと決定的に違うのが、压榨(搾る)行程があることです。発酵した諸味は原料(大豆等)の粒が残った状態です。そこから澄んだ(醤油)を搾り出す重要な工程です。

諸味を風呂敷と呼ばれる漘布にいれ、船と呼ばれる槽に敷き詰めていきます。この状態で自然に垂れてくるのを「自然垂れ」、いわゆる一番搾りで

す。その後、手動のジャッキで徐々に圧力をかけて搾っていきます。漘布がよじれて諸味が出てこないように注意



船口から流れる醤油

深く、ゆっくりと5日以上かけて搾っていくのです。

さきほどの金属音は明治から使い続ける手動ジャッキの音、その響きが変わらぬ製法の証です。



ジャッキをまわす棒 使い込んでツルツルに...

速報

3年連続! 淡色粒部門第1位 主席優秀賞受賞

職人の技とプライド、醸造元の威信をかけるお味噌の品評会。例えるならまさに味噌のF1レースです。世界中の自動車会社が技術力と威信をかけて特製の車で挑むように。お味噌も市販品ではなく、特別に醸造・管理した品評会用のお味噌を出品します。大手メーカーと手前ども零細醸造元が同じ土俵で品質(色、味、香り)を競いあう、ま

信州須坂 味噌料理の会

須坂市内には手前どもを含め、7件のお味噌屋さんがあります。比較的小規模の業者さんが多いのですが、それぞれ個性があり、質の高い製品を造っていらっしゃいます。

この点に注目した市内の料飲店さんのグループが「信州須坂味噌料理の会」を結成し、みそを使った料理でそれぞれのお店とまちを活性化しようと活動していらっしゃいます。基本の味噌ラーメンからみそパスタ、みそピザ等々、加盟店30数店舗で様々な創作料理をお楽しみいただけます。

手前どもも20年以上前から各種品評会へ出品し、職人の技の研鑽と品質の向上に努めてまいりました。須坂にはこんなに良い特産品(みそ)と醸造元がある。地元のかたにお認め頂き、誠に光栄に存じる次第です。

現在、5店まわってお味噌をプレゼントするスタンプラリーを実施中。須坂にお越しの際は是非おためしください。

さに真剣勝負です。この品評会に手前どもは積極的に出品しています。

おかげ様で本年度も、第54回長野県みそ品評会において淡色粒の部門で「長野県知事賞主席優秀賞」(3年連続第1位、20年連続入賞)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。

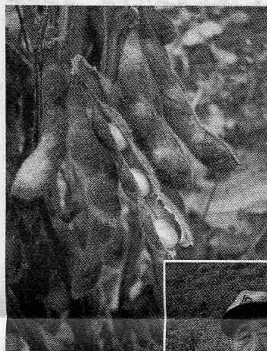
※(社)中央味噌研究所が主催する全国味噌鑑評会と長野県が主催する長野県みそ品評会があります。全国は12部門に約600点、長野県は6部門に350点の出品がありました。

大豆の作柄情報

夏の記録的な猛暑と少雨、秋の台風上陸ラッシュ。普段は夏場でも涼しい味噌蔵も今年は室温上昇。お味噌の色等、発酵・熟成管理が大変でした。信州各地の契約栽培畑も天候不順になやまされた一年でした。

鬼無里村

「いつもより早めだねえ。」と鬼無里村の山口さん。昨年より一週間ほど早く収穫作業がはじまりました。「最近台風が続いたからねえ。」強風で茎が倒れて莢が土についてしまったとのこと。実った大豆も湿気をおびて痛んだ影響で収穫量は例年より少なそうとのこと。それでも大豆の品質はお墨付き。大粒の「えんれい」大豆が期待できそうです。



山口さんの大豆



山口さん

豊田村

「庭先まで水がきたんだよ。」と豊田村の神田さん。お住まいの豊田村上今井地区は台風23号で千曲川が氾濫し、大きな被害が出ました。幸いなことにご自宅と畑に被害はほとんどなかったとのこと。お元気な神田さんと大豆畑を拝見してホッと胸をなでおろした次第です。夏の少雨と秋の豪雨。天候不順にもかかわらず、作柄はやや良との

こと。「種まきのタイミングがよかったのかねえ。」黄味の強い鮮やかな「たちながは」が期待できそうです。



千曲川を見下ろす神田さんの大豆畑



神田さん

高山村

「初めての挑戦にははうまくできたのでは。」と高山村の梨本さん。本業の合間をみでの農作業……。頭がさがります。村が合併せずに自立していくには農業の振興が基本。自ら実践して仲間に広めていきたいと熱く語っていらっしゃいます。

旨みたっぷりの大豆「なかせんなり」収穫は11月上旬に予定しています。

塩屋直営農場

猛暑と少雨で枯れかけた山法師と沙羅の樹が目につく農場周辺。地元の幼稚園児と一緒に耕す直営農場も影響を受けました。園児の夢を壊しては……となんとか頑張りましたが、作柄はやや不良。11月中旬以降の収穫を予定しています。



脱穀作業



園児の選別作業

みそ価格改定のお願い

謹啓 皆様におかれましては益々ご清栄の事とお慶び申し上げます。

平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、表記の件につきまして謹んでお願いの方々ご報告申し上げます。

手前どもは厳選した原材料と創業時より伝わる味噌蔵と木桶を用いての天然醸造を社是としてまいりました。日本の食生活になくはならない日用品としての特性故、企業努力を重ね、前回の価格改定(平成2年)以来、味噌については14年間価格を据え置いておりました。

しかしながら、昨今の国産大豆の不作による原料事情の悪化と急騰、原油価格の高騰による包装資材の大幅負担増による諸経費の増大により、経営環境は大変厳しくなっております。

つきましては、大変おそれいますが、別紙パンフレットの通り価格改定をお願い申し上げます。諸事情をご賢察いただきたく節をお願い申し上げます。

今後は契約栽培の推進による顔の見える商品づくりの推進と大豆等、国産原材料の安定確保、日々の研鑽と更なる品質の向上を図るべく努力して参ります。なにとぞ高配のほど重ねて謹んでお願い申し上げます。

謹白