

## 社長が本音で語る、こだわり味噌の選び方

今は昔 1960 年代のことですが、当時の仲買人さんは味噌の生産規模を重視していたと聞いています。確かに仕込量が少ないほど、職人の個性や人柄が伝わるような気がします。発酵菌の種類のは味噌の香りに顕れるものですが、ヴァイオリンとシンセサイザーとの音色の違いといったところでしょうか？風味成分の多様性は人の心に訴えかける生命の本質と関係があるのかもしれませんが。

ところで、どんな味噌でも開封してから冷蔵庫に保管すると鮮度は低下します。香りの供給が止まるうえに、冷蔵庫内の臭気を吸収するからです。三原屋が開封前には冷蔵してもご利用前には室温に戻すことをお勧めするのは、味噌の鮮度が蘇るからなのです。(因みに、普通に売られている加熱殺菌された無添加味噌・ダシ入り味噌・減塩味噌には、雑菌汚染を防ぐ生命力はありませんので必ず冷蔵保存してください。)

最後に味噌を選ぶときには、人間の都合よりも発酵菌の気持ちになって考えること。つまり、発酵菌が生きている味噌には季節に即した匂と鮮度があるわけで、時期と場所を問わずに常に色や風味が一定ではあり得ない・・・という気づきは何より大切であると思うのです。

### 仕込みそ 16kg



未熟成品 (冬季限定)

三原屋で熟成

熟成品 (数量限定)



600g  
プラ容器



2kg  
袋



4kg  
袋

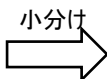
### 一心みそ



8kg  
ポリ樽  
白づくり  
(粒/こし)



8kg  
ポリ樽  
赤づくり  
(粒/こし)



仕込みそ／熟成品

夏季の白づくりと冬季の赤づくりは概ね同色になります。季節変動を少なくしたい場合は「通年一定で、赤白はお任せ」とお申し付けください。

以上のような基準で選べば、三原屋一番のオススメは**仕込みそ 16kg** (未熟成) です。社長の私が食べている味噌なのですが、冬季限定の季節販売で熟成が終わる秋まで待たなければならない制約があります。そこで、今すぐ必要とされるお客様には数量限定の**仕込みそ 16kg／熟成品**があります。熟成させる場所に棲む発酵菌や季節等の違いで色や風味が異なる特長があります。熟成品は 16kg を小分けして **600g・2kg・4kg・8kg** のサイズで通信販売していますが、ご来店の場合は品質管理の都合から事前予約をお願いします。

仕込みそは一般的な生味噌よりも発酵菌の活動が旺盛なため、常温流通を前提とした小売販売には向きません。そこで、醸造アルコールを加えて発酵菌を一時的に眠らせたのがロングセラーの**一心みそ**です。醸造アルコールは梅酒用の焼酎のことで、別容器に移し替えば蒸発します。酔いから覚めた発酵菌が新鮮な空気を吸い込んで、ご家庭の発酵菌との共同作業で香気成分をつくり始めます。そして、鮮度を取り戻して身土不二の理想に近づくという筋書きです。夏場などに赤味が強くなったら、発酵菌が飢餓状態の兆候です。そんな時には、糖分を含む白づくりを加えて栄養補給すると香り成分をつくり始めます。

一心みそには白づくりと赤づくりがあります。**白づくり**は、短期熟成で米糍に由来する糖分が残っているので、やや甘口。コクのある**赤づくり**は、米糍の糖分がうま味成分や抗酸化物質に変化しているので、やや辛口です。食塩は 11.8%の少なめですが、同業者よりも少量仕込みにして手づくり感をだしています。ご家庭用には素朴な風味の**粒味噌**が、業務用には見た目が均一な**こし味噌**が好まれる傾向にあるようです。