

## 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。確かに味噌は仕込量が少ないほど、職人の個性や人柄が顕れるような気がします。概ね味噌の個性が邪魔になる場合は大手メーカーの味噌を、個性を生かしたい場合は小さな生産者を選ぶのが良いと思います。

ところで、どんな味噌でも開封してから冷蔵庫に保管すれば鮮度は低下します。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。開封前には冷蔵しても、ご利用前日まで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、他社製品の加熱殺菌された無添加みそ・ダシ入りみそ・減塩みそなど要冷蔵品には、雑菌汚染を防ぐ力はありませんので必ず冷蔵保存してください。)

最後に味噌を選ぶ極意は、人間の都合よりも発酵菌の気持ちを優先させることに尽きると思うのです。つまり、発酵菌が生きている味噌には季節に即した匂い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・・・という気づきが一番大切なのではないのでしょうか。

### 仕込みみそ 16kg



未熟成品 (冬季限定)

三原屋で熟成

熟成品 (数量限定)



600g  
プラスチック容器



2kg  
袋



4kg  
袋

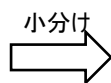
### 一心みそ



白づくり  
(粒/こし)



赤づくり  
(粒/こし)



仕込みみそ／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ぶと、三原屋一番のオススメは**仕込みみそ 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、別容器に移し替えれば蒸発します。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、短期熟成で米糀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、米糀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。