

特集2 府中400年の歴史 -具たっぷり味噌汁-



問い合わせ先 産業振興課 (☎43-7191)

400年の歴史！府中味噌

府中味噌協同組合によると、「味噌づくりは、温暖な気候風土、良質の原料、醸造用のきれいな水など、恵まれた立地条件が欠かせません。ここ府中ではその全ての条件がそろっており、江戸時代から芦田川流域で作られる良質米と、広島県北部の白芽大豆を原料とした白味噌の自家製造が盛んでした。その技が脈々と受け継がれ、独特な風味の府中味噌が造られ発展してきました。備後の政治経済の中心だった国府としての歴史を持つ府中味噌は京都よりも古く、400年の伝統を受け継いでいる」といわれ、長く府中市の代表的な産業として続いており、府中市の歴史でもあります。

府中味噌と道の駅びんご府中

道の駅の開業に合わせ、ワークショップで研究開発した府中らしさのある「具たっぷり味噌汁」を道の駅のレストランの看板メニューに据え、また府中味噌を扱う3社と連携し、道の駅の特産品売場で販売することで、府中味噌のファンを増やし、より身近な存在に感じてもらえるように取り組みます。

今年1月から毎月1回、地域活性化伝道師 中澤さかなさんの指導による、道の駅レストランで提供するご当地料理を考えるワークショップを開催しました。味噌、菓子、農家など地元のみならず分野で活躍している人が集まり、府中の特長を活かしたご当地料理を検討した結果、府中市の特産品である府中味噌を使ったご当地味噌汁をメインメニューとすることにしました。

府中市ご当地料理

府中味噌

研究・開発には、料理研究家で、お味噌汁復活委員会代表の平山由香さんに、アドバイスをいただきました。



Interview

初めて府中市を訪問したのはかれこれ4年前、市役所の担当者に市内をご案内いただいたのですが、そのとき一番印象に残ったのが「複数の味噌蔵のある町」のイメージでした。全国各地で道の駅や直売所の新設計画を数多くプロデュースしてきましたが、計画する際に真っ先に考えるのが「ここにしかない特色は何か」ということです。その後、府中市内の多くの生産者や食品加工業者の方々と接する機会があり、豊かな地域食文化に恵まれた地域であることの認識を深めていくわけですが、やはり他地域が真似できない特色は400年の歴史を持ち、地域に愛されそして都市部でも評価されてきた府中味噌であると確信したのです。

府中市の皆さんにとって、は日常的で何も特別なものではないと思えますが、この府中味噌の実力はかなりのものです。道の駅のレストランでは、その府中味噌

日本一の味噌汁は府中から、を合言葉に

中澤さかなさん

滋賀県東近江市生まれ。㈱リクルートに就職し、関西事業部長を最後に退職。道の駅 萩しーまーとの立ち上げの全国公募に応募し、萩に移住。2007年4月から地域活性化伝道師(内閣府)として、全国各地の地域活性化案件を担当。現在の役職 萩しーまーと駅長、地域活性化伝道師、地域力創造アドバイザーなどを兼任し、各地の地域づくりに関わる。



を主役にした四季折々「具たっぷり味噌汁」がメインメニューを張る予定です。「日本一の味噌汁は府中から」を合言葉に、道の駅から府中味噌をはじめとする府中市の食資源をどんどん発信していこうとの目論見です。

地域活性化伝道 (内閣府)
中澤さかな

Interview

料理家という仕事柄、胃腸を駆使する日々。いつも健やかであるためにお味噌汁は欠かせません。立ち上る香気とともに、夜は1日の緊張が解け、朝は1日の活力が得られます。

『日本の朝食を絵にするならば、ご飯とお味噌汁は外せない』そう思っています。果たして子どもたちはどのような絵を描くでしょう？もしかししたらパンと牛乳？そうではないと信じたいです。そうならないよう次世代に繋いでいかなければなりません。

具沢山のお味噌汁があれば十分におかずの役目も果たします。具材や吸口で季節をお椀に呼び込むこともできます。味噌の包容力は思いがけない組み合わせを可能にし、新しい提案をも叶えてくれるでしょう。1000年の歴史をもち、私たちの体と心を支え育んできた味噌は、その地の風土と文化を映し出し、地産素材を合

日本の朝食を絵にするならば、ご飯とお味噌汁は外せない

平山由香さん

神戸市在住の料理家。オリーブオイルソムリエ、テーブルコーディネーター、料理教室「キューエル」主宰。NHK「きょうの料理」をはじめ、テレビ、雑誌、新聞等で活躍。身近な食材に新しい発想を加え、ちょっとした驚きのある料理、食材を使い切る料理をモットーとする。国内外の生産地に足を運び、食材について学ぶことがライフワーク。2014年より、「お汁復活委員会」代表を務める。近著に『毎日のお味噌汁』(アノニマ・スタジオ)



わせたお味噌汁は、揺るぎなくその地の食文化です。永きに渡り守り愛され続けてきた府中味噌、誇りと愛をもって送り出し、この地を訪れる大人から子どもまでに府中の魅力が伝わりますようにと心より願っております。

『お味噌汁復活委員会』代表、『料理教室キューエル』主宰 平山由香

府中の味噌蔵

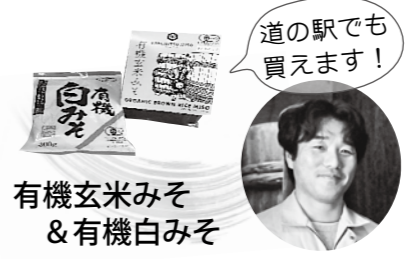
本家中村屋

みそや本家中村屋は、創業70年の比較的新しいみそ蔵です。初代がご親父のいつけを守り、長期熟成、色ではなく風味、原料を国産、職人の五感、安心安全にこだわり、味噌づくりをしています。計り売りの小さなみそ蔵です。



金光味噌

明治5年創業。昔ながらの杉樽仕込みの伝統製法を守りつつ、約40年前よりヨーロッパ・アメリカへの輸出を始め、国内で初めてオーガニック味噌の認証を取得いたしました。国内外のお客様の健康に寄与できる味噌蔵として日々励んでおります！



浅野味噌

明治37年創業の浅野味噌は以来112年、府中味噌の伝統を受け継ぎ、国産原料にこだわり天然醸造で妥協しない味噌造りをしています。商品開発にも力を入れており、次々と道の駅に新しい商品を出す予定です。どうぞご期待ください！

