

府中味噌の感動

気づいていますか？

約400年続く旨さを味わえる幸せ



提供：浅野味噌



なぜ府中では味噌が？

府中市は盆地特有の気候により、年間を通して寒暖差が大きいことが特徴です。冬の厳しい寒さで発酵を引き締め、春や秋の穏やかな気候でゆっくりと進めていき、味噌本来の深い味わいを育てています。江戸時代中期、府中は山陽道から出雲道への要衝の地で、人の出入りが多く、土産用として郷里に持ち帰られたことと、地場産業の業者が取引先へ進物として用いたことで栄えました。

市内の味噌蔵全取材——その1 本家中村屋

ひと味違う、おかず味噌

本家中村屋ではきゅうりとなすが入った金山寺味噌が非常に人気だそう。その秘密は製法と店主のこだわりにあります。金山寺味噌は熟成させる期間が2~3カ月なのが一般的ですが、本家中村屋のものはなんと普通の味噌と同じく8カ月~1年熟成させるのだとか。これが旨味を引き出し、本家中村屋ならではの味になるそうです。当然ごはんと相性が最高で、特に今の時期は温かいお茶漬け、夏は夏バテで食欲が落ちていても食べやすいおかず味噌になっています。



本家中村屋

〒元町497-1 ☎45-2735
営業時間 月~金曜日8時~18時30分
土曜日9時~18時



こだわりは麴

店主が最も神経を研ぎ澄まして行うのが麴作り。麴がダメなら美味しい味噌は作れないと話されます。室温が約38℃になるよう徹底管理し、麴菌の働きの最適化を図るそうです。その結果多くのファンを集めており、「中村屋さんの味噌じゃないとダメ」と言われる方も少なくないのだとか。

市内の味噌蔵全取材——その2 浅野味噌



プロに聞いた、味噌はこうやってできる



半日水に漬けた後に蒸した米と、麴菌を合わせて米麴を作る。



水に漬けた後に蒸した大豆、米麴、塩をブレンドする。



ブレンドしたものを桶に入れ、熟成室で熟成・発酵させる。



酵母の呼吸を促す天地返しや、温度管理を経て一般的には約1年熟成させ完成。

お客様との会話で生まれる新商品

①2年熟成の赤味噌を使用した「府中味噌ラーメン(黒)」や、②味噌と甘酒を使用し、乳製品・卵・白砂糖を一切使わない「SOYアイスクリーム」など、時には他社とのコラボで多様な商品を展開し、販路を拡大しているのも浅野味噌の特徴です。その先駆的な存在となったのが③ごろっとした具材が人気の商品「フリーズドライちよっと贅沢な味噌汁」です。この商品を作られたきっかけは、「お土産で味噌を持って行ってあげたいんだけど、もうちょっと軽くない？」というお客様との会話だったとのこと。会計時のお客様とのちょっとした世間話や、社員の人脈から商品化の話が舞い込むことが多々あるのだそうです。

広がり地域にも「蔵まつり」を毎年開催



地域の皆さんに少しでも浅野味噌を知ってほしいという思いから開催。「味噌盛り放題」などが人気で、多い年には約7,000人を動員するビッグイベントです。

吟味した国産素材にこだわる

食の安全性にも配慮した味噌づくりが行われています。原料には、非遺伝子組換の国産大豆を使用し、米や麦についても厳選した国内産を採用。旨味調味料や保存料は使用せず、素材本来の力を生かした味噌づくりに取り組まれています。

絶妙な温度管理と長期熟成

浅野味噌では、「天然庫」と呼ばれる場所で味噌を熟成しています。年々変わる夏の暑さと冬の寒さ、さらに庫内の高低差まで利用して、職人による絶妙な温度管理が行われています。短いもので半年、長いものでは約2年じっくり熟成することで、味噌本来の風味を引き出すのが浅野味噌の特徴です。



浅野味噌

〒中須町1119-3(鷹屋)
営業時間 9時~18時
☎45-6606

