

市内の味噌蔵全取材——その3

金光味噌

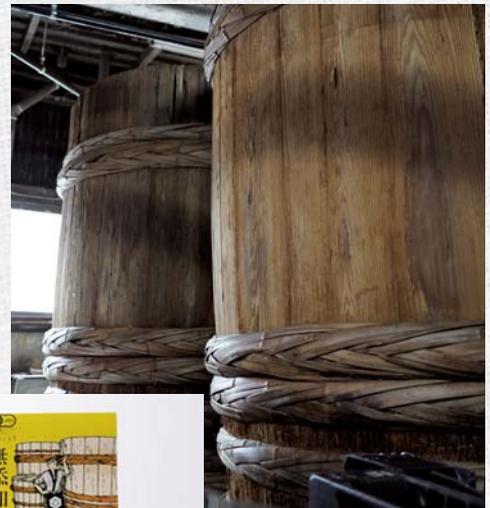


オーガニック味噌の先駆者 その人気は海外へ

原料となる大豆や米は、農薬や化学肥料にできるだけ頼らず育てられた有機原料を使用されています。こうした取り組みは昭和50年代から始まり、平成12年には有機JAS認証を取得。原料の生産背景にまで目を向けた、安心・安全な味噌として評価されています。このことから、オーガニック市場の大きな国外を主戦場とし、その結果現在では7~8割の売り上げを国外市場で占めています。

ここがミソ！「蔵に住まう酵母菌」

同じ会社であっても、味噌の仕込みを行った建物が数100m違うだけで、出来上がった味噌の味が建物によって変わることがあるそうです。これは味噌蔵別に住まう酵母菌の種類が異なるからなのだとか。特定の味噌蔵の味を出そうと、単に製法や配合を同じにするだけでは、絶対に真似することはできないというのが味噌作りの面白い点です。



木桶にも酵母菌が住まう

建物だけでなく、酵母菌は木桶にも住んでいると話すのは工場長の橋場祥智さん。木と木の細かい隙間に存在するのだということです。そしてこの酵母が金光味噌ならではの味噌の味を出してくれると話されます。海外から注文されるお客様の中には、木桶で熟成された味噌を指定される方もいらっしゃるのだとか。実はこの木桶は長年使われているため、寿命が近く補修しながら使用しているとのこと。新しく木桶を作る職人も年々減少傾向にあり、その確保にも奔走されるそうです。そんな木桶で熟成させた味を楽しむことができるのが「有機玄米みそ」。添加剤、調味料、保存料の使用はもちろんありません。



木桶から味噌の液(醤油)が漏れ出す様子



工場長 橋場祥智さん

笑顔が原動力

「オーガニックももちろん強みですが、やっぱりうちの味噌を食べて美味しいと笑顔で言ってもらえるとうれしいです」と橋場工場長は話されます。工場見学などでお客様の顔が見えるのが、何よりの原動力になるそうです。



金光味噌

〒府中町628

営業時間 月~金曜日8時~17時

☎41-2080