

1年半も熟成させるし、桶には山ひとつ分の木が使われていると思えば、味噌の値段も納得。



桶に入る前のこうじ菌がはえた味噌玉を見せてもらいました。



大豆の味そのものの味噌玉。大豆の食感もしっかりあります。ほんのり甘くて意外においしい。



合資会社 野田味噌商店
営業部 中川 雄策さん
無限責任社員 野田 清衛さん



「味噌は育てるもの。」

野田味噌商店

香り豊かで、奥深いコクと旨みを味わえる『豆みそ』。おいしさの秘密は、大きな木桶でじっくりと熟成させる昔ながらの醸造方法にありました。野田味噌商店の代表・野田清衛さんが岐阜南エリアの組合員を、木桶が並ぶ味噌蔵に案内してくれました。

時とともに深まる旨み

ひんやりとした静かな蔵の中には味噌の入った大きな木桶がずらり。ほとんどが大正から昭和にかけてつくられた昔ながらのもので、約400本並んでいます。この木桶の中で味噌が育てられています。

この木桶に仕込む味噌玉、まず大豆を蒸して丸く固め、こぶしほどの大きさの玉にします。そこへ種こうじをまぶし48時間発酵させます。表面に薄っすらと黄色いこうじ菌がはえた味噌玉に、水、塩を加えよく混ぜて木桶に仕込みます。人が直接手をかけられるのはここまで。あとは味噌玉のこうじ菌や、桶や蔵に長年棲む微生物の働き、土地特有の気候風土の中で、自然に任せてゆっくりと熟成されていくのです。「私たちにできるのは、この成長を見守ることです。」と中川さん。一年半以上かけて、コク、旨み、香りを増しながら、味噌は育ちます。

貴重な天然醸造

野田味噌商店の味噌は、長い時間をかけて自然の力でじっくり育てる天然醸造。世の中にある味噌の80〜90%は、人工的に熱を加えてこうじの働きを活発にし、短期間で製造する即醸方法で作られています。「だからこそ、私たちは受け継がれてきた製法を大切に、次の世代にも繋いでいきたいのです。」と野田さん。今では貴重な天然醸造の味噌です。

木桶の後ろにも多くの時と人

「この新しい木桶、どう感じますか？」の問いに、「機械的で冷たい感じ」と組合員。「でもね、この木桶を作るのに樹齢約90年の杉が80本、実に山ひとつ分の木が必要なのです。この木は90年前の人が植えてくれたもの。味噌を熟成する桶の背景にも、何十年もの時の流れと、先人の力をいただいているのです。」



実際に見て知って学ぶ

「味噌蔵にぜひ来てください。私たちがこれを守り、未来に繋げていくために、実際に味噌が育つ空気や、おいしに触れ、多くの人に感じていただきたい。」と野田さんは力を込めます。じっくりと育てられた味噌、感謝して味わいたいですね。

見学を終えて 岐阜南エリアの組合員レポート

仲西佳子さん

味噌のメーカーを見学したのは初めて。蔵で天然醸造しているところが少ないなんて知りませんでした。だからこそ、野田味噌商店さんの味噌は貴重だし、それを生協で買えるのはありがたいなと実感しました。

稲葉京子さん

私たち組合員にできることは、よいものを理解して購入し、野田味噌商店さんのようなきちんとつとめている生産者を応援すること。何十年と受け継がれている味噌づくりのよさを、たくさんの人に伝えていきたいと思えます。

松下陽子さん

味噌の印象が変わりました。どこでも木桶で熟成されるわけではないんですね。長い時間をかけて木桶でじっくり味噌をつくる野田味噌さんのこだわりに感激しました。

野田味噌商店のお味噌大集合!

どれもじっくり育てたものばかり!

- 粒豆みそ (750gカップ / 生協専用) 438円
- co-op 豆みそ (500gカップ) 238円 企画予定▶14・18号
- 無添加あわせ (500gカップ) 388円 企画予定▶14号
- co-op 東海地域産大豆使用豆みそ (750gカップ) 438円 企画予定▶17号
- 無添加赤だし (500gカップ) 388円 企画予定▶18号
- co-op だし入り赤みそ (500gカップ) 288円 企画予定▶16号

