



DATA

■お問い合わせ先
JAあきた湖東 生活課
TEL.018-855-1516
http://www.ja-akita-kotoh.or.jp/

「生きてるみそ」メインラインナップ



●ふつう
(3種類)
900g / 472円
4kg / 1,890円

- ◎ふつう
「米1斗(15kg)、豆1斗(13kg)」の基本的割合で作ったもの
- ◎特別仕込
青大豆と普通の大豆を混ぜて作ったもの
- ◎濃し
麴のつぶつぶがほとんどないタイプ



●青大豆
900g / 630円
4kg / 2,520円

良質のたんぱく質を含む風味高い青大豆を使用



●こせい
900g / 525円
5kg / 2,625円

従来製品から5%ナトリウムをカットし減塩効果が期待できる。味はとてまろやかで、現代人にピッタリの逸品。使用している塩も飛騨高山の厳選された塩を使用。

【こせい】「衛生(JAあきた湖東で誕生)」「個性(個性を持っている商品)」「幸生(減塩効果で健康で幸せに生きよう)」の意。

JAあきた湖東 生きてるみそ

先日「生きてるみそ」を直売所「湖東のやさい畑」で見つけました。「みそが活着ている?」不思議だったので商品のこと教えてください。



ナビゲーター
JAあきた湖東
生活福祉部 生活課
課長
越前 直人さん



大豆は100%地元産、麹もあきたこまちを麹加工した良質なものを使用しています。農家から持ち込まれた原材料をみそに委託加工していた時に、農家以外の方から「この昔ながらの製法で作られたみそが欲しい」という声を受けて商品化されました。

商品ラインナップは「ふつう」「青大豆」「こせい」の3種類。ふつうには「ふつう」特別仕込・濃しの3つがあり、それぞれお客様の声を取り入れた特徴あるものになっています。基本となる「ふつう」は米1斗(15kg)、豆1斗(13kg)の割合で、麹が若干多めに入っており、旨味が多く感じられるのも特徴です。

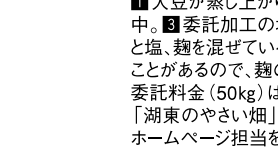
「こだわりポイントは?」
大豆は100%地元産、麹もあきたこまちを麹加工した良質なものを使用しています。農家から持ち込まれた原材料をみそに委託加工していた時に、農家以外の方から「この昔ながらの製法で作られたみそが欲しい」という声を受けて商品化されました。

「ネーミングが活着てるみそ」といって決まった理由を教えてください。
この商品は、みその命である麹菌を自然環境の中でじっくり熟成させた天然醸造のみそです。そのつぶ麹がパック詰めされた後も熟成し呼吸し続けているため、このネーミングになりました。
みそは店頭で並んでいる間も、パッケージの中で醗酵・熟成が進んでいるためにガスが発生します。ガスを抜くだけならパッケージに穴を開ければ良いのですが、それでは酸素が入り変色や風味劣化を起こしてしまいます。このみそは「ガス抜きして酸素が逆流しない」特殊な内蓋を使用しています。

「ファンが多い商品だと聞いていたので納得でした。みそ作りの工程を見て、みその奥深さに感動!」

「これからの目標を教えてください。」
今は年間約350戸からの委託加工と「生きてるみそ」の商品製造を合わせて約6tの仕込みをしており、現在は委託加工の方が多く状況です。どちらにしても受注を伸ばしていくために、販路拡大を目指しながら、小口での委託も受けるなど、柔軟に対応していくことを大切にしています。

「みそ作りは何日/どのくらいかかるのですか。」
仕込みに3日ほどかかります。1日目は米をとき、麹作りを始めます。2日目は蒸した米に種麹をふりかけ、麹室(こうじむろ)に入れます。大豆を洗い、水に浸しておきます。3日目は、蒸した大豆と麹を合わせ、みそ樽などに入れていきます。麹のエキスが出てくるまで1年ほど寝かせ、エキスが出てきたらみその上下を入れ替えるように混ぜる「切り返し」を行います。この時に、軟らかくなった麹がほどよく砕けていくのですが、これも美味しさの秘密です。一回に加工所で作る量は、大豆約220~260kg、麹となる米は約280~360kgほどです。



1 大豆が蒸し上がり、圧力釜から勢いよく蒸気が広がる。2 蒸し上がった大豆をつぶす作業中。3 委託加工の場合は、依頼者の大豆がほとんど混ざらないように作業をすすめる。4 大豆と塩、麹を混ぜている様子。5 加工所責任者の草皆憲一さん。「昔、造り酒屋に勤めていたことがあるので、麹の出来が毎回一番気になる」と話す。みそ作りに携わり10年。6 みその委託料金(50kg)は、材料費込みで15,750円。材料持ち込みの場合は6,825円。7 直売所「湖東のやさい畑」、道の駅(五城目)、ブルーメッセあきたで販売中。8 今年から各部署にホームページ担当を設けるなどして管内の商品を広くPRしていく。