

Miso is a traditional Japanese seasoning!

日本の伝統食材 味噌

～『中川信男の手前味噌』ができるまで～

日本の数ある伝統食材の中でも、今や欧米のどんな自然食品店でも手に入り、大手スーパーでさえも目にする『味噌』。世界がこれだけ注目する食材なのですから、日本人はもっと古き良き味噌を見直さなければいけない時にきているといえるでしょう。そこで、プレマ株式会社は、伝統的な製法を受け継ぐ「マルカワみそ」さんとのコラボレーションに挑みました。

越前有機味噌蔵 マルカワみそ
福井県越前市杉崎町 11-44

素材・製法、すべてにおいて、昔ながらの自然に
こだわる味噌蔵に全国からファンが多い。

石川県

福井県

岐阜県

伝統を貫く マルカワみそ



マルカワみそ株式会社創業は、大正3年12月（1914年）に河崎宏さんの曾祖父が、近在の味噌麹（こうじ）醸造業を譲り受けたことから始まり、当時は、自家醸造用味噌麹の販売が主でした。

現在は、年間150トンほどの味噌を全国・海外に出荷しています。大手の味噌会社から比べれば、1/100の生産量ですが、天然醸造一筋にいていねいに味噌を作っている数少ない味噌蔵です。そもそも福井県武生市は、日本のほぼ真ん中に位置し、日本海沿岸のため四季のうつろいがはっきりしており、味噌作りに向いている土地柄です。

「限りなく、自然・天然に近い素材と製法を用いた味噌作りを」というポリシーを貫くマルカワみそは、農業不使用の大豆、自然塩を原料に、季節のリズムにしたがった製法で、こだわりぬいた味噌を世に送り続けています。

世界が認める 味噌のパワー

味噌は、いたってシンプルな食品。大豆、塩、米麴を混ぜ、あとはただひたすら保存して発酵を待つだけです。ひと昔前はどの家庭でも自家製の味噌がありました。そんな日本の味噌が今、世界で認められ始めているのです。

一説によると、味噌に含まれるジピコリン酸と言う物質が、放射能物質を吸着して排出する作用があるらしく、1986年のチェルノブイリ原発事故以降、ヨーロッパ諸国への輸出が急増していました。また、酵素を豊富に含む発酵食品としての効果も見直され、日本の伝統食にして純植物性の味噌が、欧米では、一般の食品店にも「MISO」として販売されるようになりました。

ずっと本物の基礎食品を探し求めていたブレマにとって、マルカワみそは、やっとのことで巡り会えたこだわりの味噌だったのです。

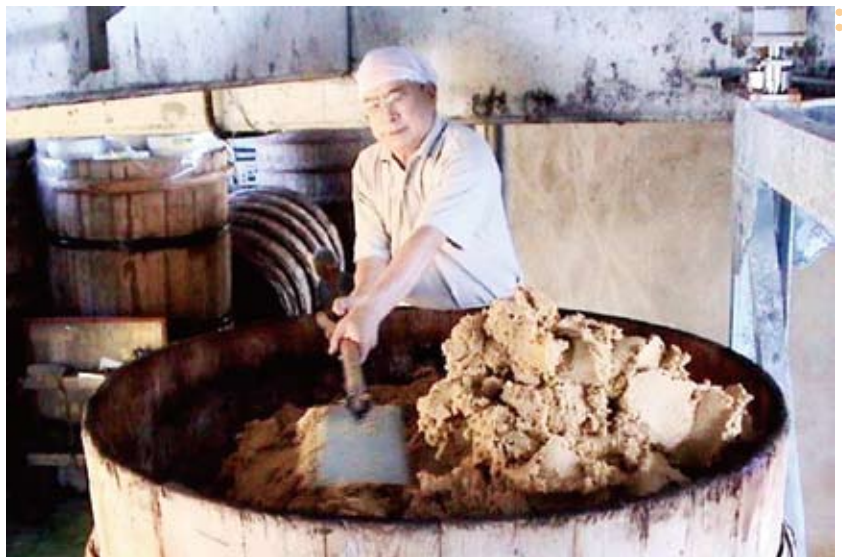
私たちが福井県武生市・マルカワみそを訪ねたのは、2003年2月、仕込みの一番忙しい時期でした。そこには、大豆、麴、塩といった原料の袋があちこちに山積みされていました。「うちの蔵は、ぜんぶ見てもらえますから。写真もご自由にお撮りください」と、マルカワみそ・店

主の河崎宏さんは、ていねいな口調でこう言ってくれました。隠さなくてはならないものは何もない、というその製法に対する自信の表れのように感じました。

代々受け継がれてきた 味噌作り

河崎さんは、味噌作り一筋の人だったといえます。1954年に生まれ、幼い頃から祖父や父が味噌を作る仕事ぶりを見て育ったそうです。地元の福井県立武生高校を卒業後、東京農業大学醸造学科で学んだ後、家業を継ぎました。ちょうどその頃は、味噌の生産量を上げる技術が出回り始めた時代で、外国産の安い原料が手に入るようになっていたそうです。

「味噌は急ブレーキも、急発進も効きません」と河崎さんが言うところ、今仕込んだ味噌ができあがるのは、一年近く先です。年に一度しか収入を得る機会がないのです。そう考えると、そもそも、味噌作りは、場所とお金と時間がかかる仕事かもしれないかもしれません。ただ、熱をかけるなど、早く発酵させる方法を用いれば、生産量も収入も増やすことは簡単になっただけです。米でいえば二毛



作、三毛作のようなことが可能になるという感じです。それなのに、河崎さんの味噌蔵では、世の中で主流になりつつあるその技術を使うことはありませんでした。

ある日、河崎さんはその事が気になって、「おやじ、なぜうちは天然でやっているんだ？」と父親に尋ねたといいます。すると、河崎さんの父親は、一言、「その方が、うまいからだ」と言ったそうです。いつからか、「自然な味噌作り。限りなく、自然天然に近い素材と製法を用いる。それが一番おいしい」これが、マルカワみそのゆるぎない基本になりました。そして現在でも、創業当時のやり方をほとんど変えていないといいます。

ホンモノの味噌は 生きている！

早く発酵させた味噌は、ビニールハウスのトマトと同じです。温室で作ったトマトは、冬でも食べることができですが、香りも味も旬のトマトにはけっしてかきません。既存の味噌の多くは、熱を加えるなどして理論上は発酵され、味噌らしい味噌として数ヶ月ほどで出荷されてい

きますが、肝心の味の方は、けっして納得できるものではありません。要するに、速醸させた味噌も、温室のトマトと同じなのです。「人間は、自然の力には勝てません。だから、自然にしたがって味噌を作るだけです」と話す河崎さん。

昔から「味噌は寒仕込みが一番うまい」と言われています。冬の一番寒い時期に仕込み、ゆっくりと寝かせながら、夏の暑い時期に発酵のピークを迎え、一年近くたって蔵を出ていく、というものです。自然のサイクルにしたがって成長させるこそ、もっとも理想的な発酵法だと河崎さんは考えています。

たしかに、味噌とは、発酵微生物の力で作り上げられる「生き物」といってもいいかもしれません。微生物のような単純な生命体は、極端なほど環境に敏感で、生息しやすい場では無限に増殖し、逆に適さないところでは菌が自滅していきます。人間と同じように、いや人間以上に生きる「場」が大切なのでしょうか。菌（発酵微生物）にとっては、季節のリズムにそった自然のサイクルこそベストであることを、河崎さん親子は百年近





い経験の中で体得してきたのです。
この当たり前の製法が、味噌にとつてどれだけ大切なことか、この味噌を味わえば、あなたの舌が教えてくれることでしょう。

自家採種38年、 無農薬のこだわり

現在ほとんどの農家さんが、種屋さんで種を買っています。それとて、別に普通じゃないの？ と思って方がいらつしやるかもしれません。でも考えてみてください。畑で育つ作物は、種を作るはずですよ。それならば、種を採る分だけ、ほんのちよつと収穫せずに実を残しておけばいいのではないのでしょうか？ ところが現在では、アメリカなどで作られた野菜の種を輸入していることがほとんどなのです。

例えば、もしアメリカ人が急に日本に来たら、気候も違つし、言葉も違つし、風習も違います。とても戸惑うだろうということは、容易に想像できますよね。では、その混乱とは、人間だけに起こりうることなのでしょうか。野菜たちにしたつ

て、同じことがいえるのではないのでしょうか。それなのに、それを疑問に感じない人があまりに多いのです。日本固有種の小松菜でさえも、その種の特許はアメリカが持っているのです。

そんなご時世にあつて、この「極・中川信男の手前みそ」の原材料である『ど根性大豆』は、自家採種なんと38年。厳寒の大地北海道北見の秋場農園にしっかりと今も根付いています。その地で採れた種を、その地に植えるということを繰り返して、先祖代々の縁の土地で、新芽はますます元気に成長しています。「肥料をやらなければ作物は育たない」というのは、人間の勝手な思い込みだった、そんな風に言われる時代も、きつともうすぐやってくるはず。日本でも他に類を見ない、貴重な無農薬、無肥料栽培、自家採種の大豆を使用した「極・中川信男の手前みそ」は、理屈ではなく何よりもおいしいのです。

杉樽仕込み・北海道北見・秋場農園で
栽培された黒大豆100%使用
進化し続ける「極・中川信男の手前みそ」
今季は1,965個の限定です！

極・中川信男の「手前みそ」

■ 750g 1,180円（税込）商品番号：1913



こちらで購入できます

