

「瀬戸内伍郷」第二弾のおはなし

瀬戸内地方の五人の醸し人が英知を結集して仕込み、二〇〇九年の春に販売した「瀬戸内伍郷」はおかげ様で多くの方に好評を頂き早々に完売となった。この嬉しい経験に味をしめた味噌屋のおやじ達は、二〇〇九年の春に再び集まり、瀬戸内伍郷の第二弾に挑戦することにした。糀の作り方、素材となる米や大豆の種類等、普段から、味噌に係わるあらゆる情報を交換している仲良しの頑固おやじ達は、第一弾より更に旨い味噌を！の熱い思いで前回同様に意見を戦わせ、今回も地元の原料にこだわり、じっくりゆっくりの天然醸造で仕込むことに決めた。

厳選した瀬戸内の原材料は、米は岡山県産「朝日」。昨年度と同じ品種で、心白が大きく甘みが強い酒米好適種だ。今回もうま味を出すため、胚芽を残す七歩搗ぎとした。大豆は広島県産「サチユタカ」。前回の「夢さよう」よりは少し実の締まった品種、栗のような甘い味わいでビタミンEを多く含む。塩は徳島県産「鳴門のうず塩」、香川県産「瀬戸のあらじお」、兵庫県産「赤穂塩」。どの塩も瀬戸内海のミネラルをたっぷりと含んでいる。昨年と違い3種の混合となったのは、各おやじ達が地元素材を用いたいと主張した為だ。この結果が味噌の味にどのように現れるかはいささか疑問もあったが、負の影響はないとの判断に至った。

二〇〇九年六月十九日、五人は芦屋の六甲みその工場に集まり、仕込みを行った。第一弾の瀬戸内伍郷の味はとても優しい感があった。理由は酒米好適種の「朝日」の糀をたっぷり用いたことにある。第二弾は「もう少し味にキレをもたせたい」と考え、糀歩合を十二割より下げ八歩（大豆一〇に対し糀が八）に、塩分は約十一%で前回よりは、ほんの少しではあるが高くした。仕込んだ味噌は大切に各社に持ち帰り自社の種味噌を加えて蔵で熟成させた。秋にはそれぞれの味噌を持ち寄り官能検査をしたが、発酵、熟成ともに申し分なく美味しい味噌が出来ていた。もちろんその時点での出荷も可能だったが、今回ももう半年低温で熟成させることにした。あれから半年の時を経て『瀬戸内伍郷』第二段を、春の訪れと共にいよいよ出荷する運びになった。芦屋で生まれ瀬戸内地方の五つの蔵で愛情たっぷり育てた味噌がまた誕生した。瀬戸内五人衆の新しい試みと夢を込めた味噌は、今年も各蔵からわずかに二百kgの発売となる。この貴重な味噌を昨年の第一弾をご購入してくださった方、そして長年に渡り我々の頑なな姿勢をご理解賜わり応援してくださっている皆様にお届けしたい。

『瀬戸内五人衆』とは：芦屋市【六甲みそ】長谷川憲司、府中市【浅野味噌】浅野利夫、

備前市【馬場商店】馬場敏彰、高松市【中屋醸造】中野宰誠、徳島市【志まや商店】

濱野正裕 以上五人の頑固なこだわりオヤジのこと。

有限会社 六甲味噌製造所

瀬戸内伍郷のお問い合わせは フリーダイヤル0120 658 308まで