

新しい「完熟みそ」のおはなし

二〇〇九年、四半世紀に渡り六甲味噌のこだわり品として、多くの皆様に愛されてきた「完熟みそ」が原材料も新たに生まれ変わる事となった。従来の完熟みそを開発した時は、今ほど食品の安心・安全が騒がれる世の中ではなかったが、当時の食品の未来に対する一抹の不安から、産地が特定できる安心の素材を用い、安全な製法で超こだわりの味噌を造ってやろう！との意気込みで、価格的には高くなるのを覚悟の上で醸造に踏み切った。当初から注目を集めた訳ではないが、自然食品関係の方々のご協力もあり、ジワジワとファンを増やしていった。特にプロの料理人の方よりお褒めにあずかり、同味噌の豊かな香りと深いコク、加熱しても香りが飛ばない等の味噌の力に高い評価をいただいた。旨い味噌を造れば少々高くてもきつと売れる！との熱い思いは、実を結んだのである。

この完熟みそを創業九十一年目を迎える今年、新しい原材料で再挑戦することにした。親しまれた味を変えることは味噌屋にとっても冒険である。だが、四半世紀の間に日本の農業事情はかなり変わり、美味しい米と大豆は地元の兵庫県でも調達できることが分かってきた。それならば一世紀近くも味噌を造りつづけた当県の原材料で造ってみたい：と地産地消の精神が湧き上がってきたのである。新しい完熟みその開発にあたっては、米、大豆ともに生産地に足を運び生産者にも会い、時間をかけて厳選した。その結果、**米は兵庫県産「蛇紋岩（じやもんがん）米コシヒカリ」**の**はいが米**に決まった。兵庫県北部の但馬地方の蛇紋岩地層で作られる米で、名前の由来は蛇の鱗が紋のようになった土壌からきている。ミネラルを豊富に含み、特にマグネシウムが多い地質で、そこから採れる米は旨味、甘味が強い。同種は山間の地形で栽培されるため作付け面積が限られ収穫量も少ないことから「幻の米」と呼ばれている。**大豆は兵庫県産「サチユタカ」**。県の特産に丹波の黒大豆があるが、同種は、このまろやかな甘味が特徴の黒大豆と栗のような味わいのエンレイ種の系統をひく煮豆加工適種である。大粒で蛋白質やビタミンEを多く含み柔らかく旨味も強い。**塩は兵庫県産「赤穂塩」**。瀬戸内海の海水を濾過・清浄化して作ったミネラルを含んだしつとりとした塩だ。

製法はもちろん芦屋の蔵での天然醸造。以前の完熟みそ同様に糀と大豆を同量の十割糀で仕込み、**塩分は約一〇%の甘塩仕上げ**、はいが米・大豆ともにビタミンEを多く含むため、今まで以上に健やかな味噌になりそうだ。新しい味噌は今年の春に仕込み、土用の暑さを越え、そろそろ熟成の域になりつつある。味噌の醸造は気温や天候にも左右されるが、神無月の初め頃には皆様方にお届けできるかと思う。

四半世紀ぶりの挑戦がどのような結果になるか：正直、不安がない訳ではない。だが原料の選定から仕込み、熟成に至るまで自分なりに納得して造った新しい完熟みそである。この熱い思いはきつと味噌の味にも反映すると信じて疑わない。長年に渡り「完熟みそ」をご愛顧いただいた皆様にも、さらに美味しい味噌を召し上がっていただけるはずだ。

有限会社 六甲味噌製造所 代表取締役 長谷川憲司

新しい「完熟みそ」のお問い合わせはフリーダイヤル0120 658 308迄