

ひかり味噌 年に一度の「大寒仕込み」を実施

～伝統的な味噌づくりの技術継承と発信～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林善博、以下 当社)は、伝統的な手法を用いた、年に一度の味噌の仕込み「大寒仕込み」を2025年1月31日(金)に、長野県上伊那郡飯島町の飯島グリーン工場にて実施いたしました。当社が1985年より守り続ける伝統行事「大寒仕込み」は、40回目の開催となりました。味噌づくりの営みができることへの感謝や、先人たちの味噌にかけた想いの伝承、さらには、ものづくりの本質の継承という意義をもち、社員が味噌づくりの原点に立ち返ることができる場所です。今年は、味噌の醸造部門以外の社員も技術を継承いたしました。また、イギリスの取引先にもご参加いただき、伝統的な技術や工程を通して、当社の味噌づくりに対する真摯な想いをお伝えいたしました。



一年間の味噌づくりの豊穡と息災、おいしい味噌の仕上がりを参加者全員で祈願

■ ひかり味噌の「大寒仕込み」

「大寒仕込み」とは、前年の秋に収穫した新穀大豆と米を原料とし、二十四節気の大寒の時季に行う伝統的な手法を用いた味噌の仕込みを指します。寒さが厳しい大寒の時季は、空気中の雑菌が少なく、仕込みに最も適しているといわれています。今年は、北海道産の大豆「ユキホマレ」と新潟県産「コシヒカリ」の米麴、長崎県産の塩「海はいのち」を原料として使用し、「大寒仕込み」を行いました。

ひかり味噌の「大寒仕込み」は、飯島グリーン工場内の醸造の神を祀る京都の松尾大社に由来する祠で、一年間の味噌づくりの豊穡と息災、おいしい味噌の仕上がりを祈願することから始まります。その後、蒸煮した大豆に、前もって準備したみそ玉を砕いて加え、米麴、塩と混合して2トンタンクに流し込みます。その際、タンクの中で、味噌を足で踏みならして空気を抜くことで、均一に発酵・熟成が進むようになります。また、蒸煮した国産大豆をつぶして、温かいうちに高さ20cm程の円柱形に手で丸めて作ったみそ玉は、ゆっくりと乳酸発酵が進み、「大寒仕込み」の味噌に加えることで、より深い味わいに仕上がります。

通常は、適温に加温して、微生物が活動しやすい環境で味噌の発酵を促しますが、「大寒仕込み」の味噌は自然の力にまかせ、人の手をかけずにじっくりと発酵させる天然醸造によって作られます。外気が暖くなる頃に天地返しを行い、味噌の中の微生物を空気に触れさせ発酵を促進させるため、その年の気候・気温によって発酵・熟成のスピードが変わり、年ごとに違った味わいの味噌が出来上がります。



味噌踏みの様子



みそ玉

今年の「大寒仕込み」では、味噌の醸造に携わる当社社員をはじめ、醸造以外の業務を担当する様々な部門の社員が共に「味噌づくり」の原点に立ち返り、技術継承いたしました。また、ご参加いただいたイギリスの取引先にも、当社の伝統行事や、脈々と受け継がれている技術を体験いただきました。

<参加者の声>

イギリスの取引先

今まで見たこともないような、素晴らしい味噌の儀式でした。謙虚な気持ちでその場をみなさまと共有し、大変光栄に感じました。また、ホスピタリティ溢れる林社長をはじめ、海外営業担当の方々にとっても感謝しています。長野の美しい山々に囲まれた、この素晴らしい工場を訪れ、親切で才能豊かなひかり味噌の従業員の方々と一緒に発酵の神様に祈りを捧げられたことは、またとない機会でした。共に味噌を踏み固め、その発酵過程の始まりに立ち会えたことを誇りに思います！私たちは、今日の日を決して忘れません。

当社社員(飯島グリーン工場 包装担当)

醸造の現場では、ただ味噌を仕込むだけでなく、味噌の味や品質が均一になるよう様々なことに気を配って作られているのだと知ることができました。また、実際に味噌踏みを体験し、味噌づくりの大変さ、奥深さを身をもって感じることができました。醸造課で丹念に作られた味噌をより良い商品としてお客様へ届けられるよう、これからも携わっていきたいと思います。

当社社員(マーケティング担当)

神事に始まり、味噌踏み、包装体験まで、当社がこれまで培ってきた味噌作りの歴史と伝統技術を体験することができ、大変貴重な機会となりました。マーケティング課の一員として、ひかり味噌が誇る大寒仕込み商品の価値を日本国内だけでなく、海外にも発信するべく、新商品企画や販促活動の中で、今回の体験を最大限活かしたいと思っております。

■ 「大寒仕込み」の味噌の特長

厳選された最高品質の原料を使用し、丁寧に仕込まれ醸造された特別な味噌です。低温でじっくりと熟成する天然醸造を経て出来上がった味噌は、しっかりとした旨みがあり、塩角が取れて味わい深く、酸味、さらにはほんのりとした甘味と渋味が一体となって、口中に広がります。発酵期間が長くなると、香りに熟成感が深まるのも特長です。長期熟成の味噌は、熟練の蔵人が、麴の粒をつぶさないように手作業で丁寧にブレンドし、糀の甘みや奥深い風味をお楽しみいただくために職人が一つ一つ丁寧に手作業で詰めています。

「大寒仕込み」の味噌

	<p>●名匠(めいしょう)</p> <p>天然醸造によって引きだされたまろやかで深みのある味わいは、長い間多くのお客様に愛され、百貨店の味噌売り場で不動の人気を誇る商品です。</p> <p>内容量：500g 参考小売価格：2,603 円(税込)</p>
	<p>●匠(たくみ)</p> <p>じっくりと熟成を重ねた「大寒仕込み」の味噌をきめ細かくこした「こし味噌」です。粒味噌の『名匠』とは違う、なめらかな味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>内容量：500g 参考小売価格：1,922 円(税込)</p>
	<p>●銀座鼓特選 雅(みやび)</p> <p>三年もの長期熟成によって生みだされる深い発酵の香りとコク、僅かな渋み、力強い旨み。独特の重厚感のある複雑な発酵の滋味が特長です。</p> <p>内容量：500g 参考小売価格：2,138 円(税込)</p>
	<p>●味噌ヌーボー 初熟(はつなり)</p> <p>フランス語で新しいという意味のヌーボーを冠した、「味噌の初物」がコンセプトの味噌。フルーティーでフレッシュな味わいで、明るい色調が特長です。※ご好評につき、2024 年版は完売いたしました。2025 年は秋頃発売予定。</p>
	<p>●味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ</p> <p>三年以上の長期熟成味噌を贅沢に使った即席みそ汁。味噌のおいしさを引き出す「味噌、かつおぶし、具」の究極にシンプルな設計です。</p> <p>内容量：5 食入 参考小売価格：443 円(税込)</p>

◆ 「大寒仕込み」の味噌は、公式通販サイトでもお求めいただけます。

ひかり味噌 公式通販サイト: <https://www.hikarimiso.shop>

※ 『銀座鼓特撰 雅』は、銀座鼓特撰 オンラインショップと日本食レストラン GINZA 鼓 KUKI での限定販売です。

銀座鼓特選 オンラインショップ: <https://www.ginzakuki-shop.com>

日本食レストラン GINZA 鼓 KUKI <https://ginzakuki.com/>

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850