

ひかり味噌 年に一度の伝統的な「大寒仕込み」を実施

～ 味噌づくりのための国産大豆と銘米コシヒカリを使った、天然醸造長期熟成味噌 ～

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、年に一度の伝統的な味噌の仕込み「大寒仕込み」を2021年1月22日に行いました。



■大寒の時期に行う伝統的な味噌づくり「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です。寒さが厳しいこの大寒の時季は、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。通常、仕込んだ味噌は適温に加温して、微生物が活動しやすい環境をつくり発酵を促しますが、大寒仕込みの味噌は自然の気候にまかせて、1年以上かけゆっくりと発酵熟成させます。外気が暖かくなる頃には、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します。さらに1年、2年以上熟成させ、まろやかで深みのある味わいを引き出します。当社の大寒仕込みでは、原料にもこだわり、米麴は銘米コシヒカリ、大豆は味噌づくりのためにつくられたトヨハルカ、塩は国産海塩を使用しています。

近年、味噌づくりの現場では大量生産における品質安定のため、作業の機械化や温度コントロールによる熟成管理などの合理化が進んでいます。当社はこの伝統的な大寒仕込みを年に一度行い、日頃の味噌づくりで培った発酵と熟成の技術を発揮し、品質の高い味噌をつくり上げ、お客様へ大寒仕込み味噌の特別な美味しさをお届けしています。

<大寒仕込み味噌ができるまで>

① みそ玉づくり

大寒仕込みには、現在の味噌づくりには稀少な味噌玉を使います。蒸煮した国産大豆をつぶして手のひら大の玉にするみそ玉づくりを、仕込みの数日前に行います。蒸煮した大豆を、しっかり固まるように温かいうちに丸めてつくります。冷えて気温になじんだ味噌玉の中では、ゆっくりと乳酸発酵が進み、味噌の味を深めるのです。

② 大寒仕込み

大寒仕込み当日の早朝に、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無事と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。

蒸煮した大豆、米麴、塩を混合し、さらにみそ玉を砕きながら少しずつ加えてタンクに仕込みます。タンク内の味噌が均一に発酵するように、人が足で踏みならして空気を抜きながら仕込みます。2トンタンクいっぱい味噌を踏み続けるのは根気と体力のいる作業です。

③ 天然醸造

通常は、仕込んだ味噌を適温に加熱して微生物が活動しやすい環境をつくり発酵を促しますが、天然醸造では自然の力にまかせ、人の手を掛けずにじっくりと発酵させていきます。大寒仕込みの味噌は、外気が暖か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ます。通常はこの頃に商品化できますが、寒仕込みの味噌はさらに1年2年と低温熟成させ、まるやかで深みのある味わいを引き出します。

④ 手詰め

通常は機械充填が主であるのに対し、大寒仕込みの味噌は、糶のやさしい甘みとふっくらとした糶の粒をお楽しみいただくために糶を潰さぬよう、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> 賞味期限：6か月 / 内容量：500g

	<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る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>参考小売価格：1,700円(税別)</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」ですので、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>参考小売価格：1,200円(税別)</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、力強いうま味。独特の重厚感のある複雑な発酵の滋味が特長です。</p> <p>参考小売価格：1,800円(税別)</p>
	<p>●銀座鼓特選 華(はな)</p> <p>二年長期熟成の華は、長期熟成ならではの発酵の深みと同時にしなやかな旨味も兼ね備えた、絶妙の調和をお楽しみいただける逸品です。</p> <p>参考小売価格：1,700円(税別)</p>

◆大寒仕込み味噌は、オンラインショップでお求めいただけます。

ひかり味噌楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/hikarimiso/>

銀座鼓特選 <https://www.ginzakuki-shop.com/>