

2016年
6月
中国四国農政局
徳島県拠点

News Letter

こだわりの味噌 「量を追わず 質を追う」 ～御膳味噌醸造元 志まや（徳島市吉野本町）～

御膳味噌の由来、概要

天正13年(1585年)、阿波国(現在の徳島県)の領主となった蜂須賀家政公の御膳に味噌が供され、家政公自らも勤儉節約のため、味噌食を勧めたことから「御膳味噌」の名が生まれたと言われています。1966年には徳島県味噌工業協同組合の商標として「御膳」が登録されました。一般的な御膳味噌の原料配合比率は、大豆10に対し米糶14、塩分12%のやや甘口のお味噌です。

徳島市吉野本町にある「有限会社 志まや味噌」は、明治32年創業の今年で117年続く老舗です。

店内に入ると、大樽に山のように盛られた「御膳味噌」が香り豊かに迎えてくれます。

商品の種類も豊富で、「御前味噌」では蔵出しや天然、また、それぞれに「すり」と「あら」があります。その他に味噌汁用で約20種類、おかず用味噌で約20種類、フリーズドライのお味噌汁が3種類と用途や好みに応じて選ぶことができます。



四代目の 濱野 正裕さん

四代目の濱野正裕社長は、「志まやの御膳味噌は、原料に、国産大豆と国産米を100%使用し、大豆に対する米糶歩合を15%以上と多めに仕込み、なおかつ、塩分を約11%とすることで、程よい甘さが残り、熟成期間も半年から1年と長いいため、コクのある豊かな味わいと香りの良さが特徴となっています。」と話してくれました。

また、数年前に開発した商品「徳島の米と大豆 鳴門の塩で仕込んだ味噌」は、「産学官事業である「とくしまSOYくふう」の取組過程で収穫された大豆を使用し、すべての原料を、徳島県産にこだわり、じっくり仕込むことで米糶の甘みと大豆の旨味がほどよく調和した味わいに仕上がっています。」と笑顔で答えてくれました。



豊富な品揃えの店内



雑穀を使用したお味噌

新しい事に取り組む一方で、志まや味噌は伝統的な手作業も大切にしています。味噌の味を決めるとも言われる糶づくり。その工程について約17年前に製造場を新築した際、機械化も検討したものの、納得のいく糶づくりをするために、敢えて経験を活かせる手作業を残し、今も昔ながらの製法で行っています。

社長は、「創業以来の伝統を守り、良いものを作っていきたい。量を追わず、質を追う。」と熱意を込めて語ってくれました。



徳島の米と大豆 鳴門の塩で仕込んだ味噌



「ディスカバー農山漁村（むら）宝」 第3回優良事例募集!

募集期間 : 平成28年6月14日（火）から平成28年8月15日（月）まで
（他薦は8月1日（月）まで）

「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」とは

農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国に発信するものです。優良事例が20地区程度選定されるほか、この優良事例の中からグランプリ1件、特別賞3件程度選定されます。
※特別賞は政策テーマ(地方創生、インバウンド、輸出、女性・高齢者・障害者の活躍 等)に沿った取組を選定する予定。

対象となる取組

農山漁村の持つ豊かな自然や食、産物など、埋もれていた資源の活用を行うことにより、都市と農村の交流、6次産業化、移住・定住の推進など農林水産業や地域の活力創造に繋がる取組について幅広く対象としています。

応募・選定について

応募用紙及び応募方法は農林水産省ホームページに掲載しています。
応募は、応募用紙の電子データをCD-Rに保存し、所定の提出先へご郵送下さい。
<http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/discover.html>

6月・7月は米トレーサビリティ制度の監視強化月間です。

お米や米加工品は、米トレーサビリティ法により、業者間の取引等の記録の作成・保存・一般消費者までの産地情報の伝達が義務付けられています。

お米の流通に関する相談や疑わしい情報がありましたら、お近くの米穀流通監視相談窓口にお問い合わせください。

●農林水産省のHPでは、米トレーサビリティ法についての詳しい情報を掲載しております。



米トレーサビリティ法

検索

中国四国農政局 徳島県拠点
消費・安全チーム(米穀流通) TEL.088-622-6134



編集:中国四国農政局 徳島県拠点

〒770-0943 徳島市中昭和町2丁目32

TEL (088)622-6131(内線214) FAX(088)626-2091 <農政局HP> <http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中(登録はこちらから) <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>