

みその寒仕込み最盛期



「六甲味噌製造所」(芦屋市楠町)では、みその寒仕込みが最盛期を迎えている。「冬場は大気中の雑菌が少なく、発酵も安定しているので良質のみそができます」と話すのは、三代目の長谷川憲司社長。

みそづくりは蒸した大

はんしんめい

写真・文 山田哲也

20

六甲味噌製造所

豆に、米を蒸して種菌を混ぜてタンクに入れ、発酵、熟成させる。量産品

は温度管理した室で速成醸造をして作っているが、同社は自然発酵させた天然醸造。昔ながらの製法を守り続けている。

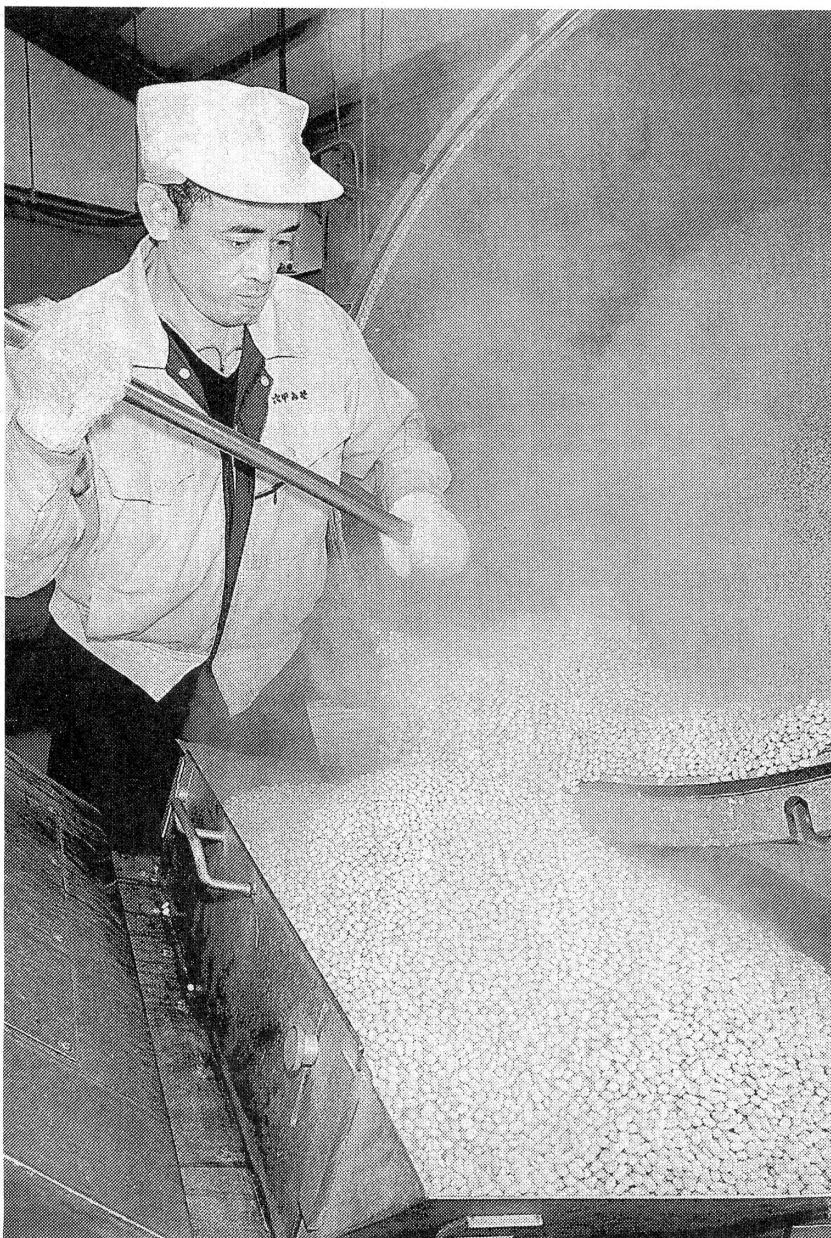
同社は1914年、大阪市北区・天満でみそ

の場所に移転。「六甲味噌」に商号を変えて、み

の先駆けとなった。現在、芦屋蔵造「長熟」や丹波産黒大豆を使った「黒大豆」など約20種類の製品があり、年間800トを製造している。

そ専業となった。73年には、13%程度が普通だったみその塩分を約10%に抑えた減塩タイプを開発し、健康ブーム

毎年、2〜3月には味噌作り教室も開いている。阪神打出駅から徒歩8分。JR芦屋駅から徒歩12分。(0797・326111)。



大きな釜で蒸された原料の大豆。米麹と塩を加えて、タンクで約8カ月間貯蔵し、発酵・熟成させる