

心を込めた 手作りのお味噌



おたる味噌工房

若竹町にある「おたる味噌工房」は、無添加の味噌を製造、販売しています。

代表の森熊さんは静岡県浜松市の出身で、結婚を機にご主人の地元である小樽に移住しました。小樽に来て、勤めていた時期もありましたが、主婦として過ごすなか、故郷で食べていた味噌の味や、母の横で味噌作りをよく手伝っていた事を懐かしく思い出し、「家族に美味しい味噌汁を食べさせたい」と自分でも味噌を作ってみようと思った事がきっかけでした。

こうして、趣味として自宅用に作り始めた味噌は、母からレシピを受け継いだわけではなく、人に聞いて教わり、自分で試しながら作り始めました。

今では三十年以上、味噌を作り続けてきた経験がありますが、当初は塩加減が上手く行かず、塩辛くなつたこともあったそうです。試行錯誤を繰り返すこと3〜4年程でようやく納得のいく味に到達しました。

出来た味噌を静岡の兄に送るとすぐぶる好評で、森熊さんの友人や知人に味噌を分けると「手作りのおいしい味噌がある」と口コミで広がり、周囲からの開業の勧めに背中を押され、「商売」というよりは、「食べたい」

という周りの声に応える形で平成18年に製造許可を取得し、現在の「おたる味噌工房」を開業しました。

味噌完成までの全工程を行う工房は自宅の敷地内にあり、専用の加工機器が並ぶ工房ではなく、必要最低限の機械を使って自らの手と自然発酵の力で熟成させる昔ながらの素朴な手法で作っています。

ひと手間へのこだわり

味噌の製造過程はとてもシンプルです。大豆を蒸して潰し、米糀・塩と混ぜ合わせます。この時はまだ白く、水っぽいペーストの状態ですが、一年程度の発酵期間を経ると、見た目、香り共に見慣れた味噌の形状になります。

シンプルだからこそ、素材の味がそのまま現れるので、原材料には安全性や美味しさを心がけて選んだ「北海道産の大豆」「蘭越町産のななつぼし」「赤穂の天塩」を使用し、全て無添加・保存料なしで製造しています。

味噌作りに欠かせない糀は、米から糀になるまでの全工程を森熊さんが手掛けています。開業当時は販売されている糀を使用していましたが、味噌の味は糀の仕込み具合によって

味が決まるので、糀も一から手作りし、以前にも増して理想の味に近づけることが出来ました。

温度管理が繊細な米糀の仕込みは、時に辛抱強く気に掛けなければならぬ大変さがありますが、この手間が味噌の味を左右する最も重要な工程であると教えていただきました。

森熊さんの作る味噌は、一種類です。程よい塩味と癖の無い後味が、お味噌汁だけでなく色々なお料理にも使ってみたくくなります。

熟成に好適地

発酵食品は外気の影響を受けやすく、適度な温度で時間をかけてゆっくりと発酵させると美味しくなります。そのため、猛暑で発酵が急激に進行しやすい本州に比べ、暑さが穏やかな北海道は、味噌に限らず、漬物なども美味しく仕上がりに、北海道は発酵食品作りには最適だそうです。

味噌の他にも、自家製米糀を使用した塩糀、醤油糀、甘酒の販売も行っています。塩糀や醤油糀は調味料の代わりにもなり、糀に含まれる酵素には肉を柔らかくする働きがあるため、肉料理にも適しています。浅漬けのように野菜にも合います。幅広い料理で活躍します。さらに、腸内環境



味を決める手作りの糀



出来た味噌を確認

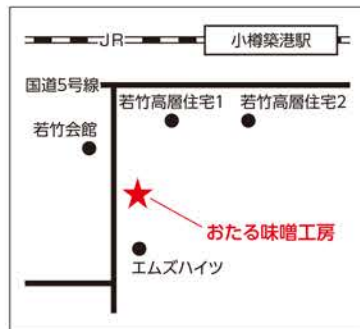


- ・おたる手前味噌
カップ入り900g 800円(税込)
ジップ1.0kg 800円(税込)
 - ・塩糀180g 250円(税込)
 - ・醤油糀180g 300円(税込)
 - ・甘酒
180g 250円(税込)
360g 400円(税込)
- 2kg・3kg・5kg
地方発送いたします。

小樽消費者協会、タルシエ、旗イトウ、道の駅「みなとま〜れ寿都」でも販売しています。



小樽市若竹町12-28
TEL 32-0670 定休日 不定休



<http://www3.plala.or.jp/Otarumiso-koubou/>

今後について尋ねると、「これまでも通り美味しいと言って食べてくれるお客様を何より大切にしていきたい」とのこと。一人で全てをこなしているにも関わらず、苦勞を感じさせない、終始おらかな笑顔で取材に応じてくださり、真摯に味噌作りに向き合う森熊さんの様子が印象的でした。

手間と真心が詰まった優しい味の品々です。
是非ご賞味ください。