

つむぎみそ秋葉糀味噌醸造

Miso-
soybeans
paste
大豆醬



歴史を感じる蔵構え

清流が生み出す味

茨城県の西部に位置する城下町の結城市は古代から鬼怒川の清流に恵まれていた都市であり、この清流を使ったうどん、そばなどの麺類、和菓子作り、醤油、日本酒の醸造や今取り上げる味噌の醸造が盛んな都市であった。近年ではこのような昔ながらの産業は衰退傾向にあるが、結城でまだ昔ながらの製法で味噌を作っている秋葉糀味噌醸造を訪ねてみた。

職人が造る樽

創業は天保三年のこの味噌店では実際に味噌を作っている工場の見学をすることが出来る(要予約)。見学では味噌がどのように作られているかやおいしい味噌汁の作り方や甘酒の試飲などが出来る。蔵の中は味噌の香ばしい香りいっぱい、とても食欲をそそるものがあり、我々が行ったときはご主人の秋葉節夫さんが案内してくれた。

この蔵の中の樽は八〇年くらい使っているものであり、もう日本にはこのような樽を組む職人さんがいなくなってきたのである。驚いたことに大きな樽ではなく、8tもの味噌が入るのだ。蔵のなかには、いかに配置された樽の数に圧倒させられる。味噌は寝かせれば寝かせ



使い込まれた樽がぎっしり

るほど渋みが増してくるものなのだといい、ご主人のおすすめは三年熟成させたもののおいしいとのことだ。

美味い味噌汁の作り方



見字では実際に自分で味噌汁を作った、ご主人がおいしい味噌汁の作りかたを教えてください。ここで、我々が教わったおいしい味噌汁の作り方を紹介しよう。味噌屋さんから教える作り方といっても基本さえ覚えておけばいたって簡単なもの、誰にでもすぐに実践できそう。

味噌汁レシピ

まず、水を500ml
用意する

40gの味噌を沸騰
したお湯に溶かし
ていく

ダシで味を好みに
調整し、好きな具を
入れる



意外や意外、ただこれだけのことである。しかし、自分が家で味噌汁を作っているときのことを考えると水の量は適当だったり、味噌の分量なんて考えずに溶かしていたり、しまいには味が薄くて味噌をガバガバ足したり。この基本をしっかりと抑えればおいしい味噌汁ができる。ちなみに味の濃さの調整は味噌ではなく、ダシで調整し、そのこと。ダシで塩分をコントロールするのだという。だから、あの味噌と水の比率をはずしてはならないのだ。



「つむぎ味噌」秋葉糀味噌醸造
日曜、祝日定休
0296(32)3923
茨城県結城市浦町174
営業時間 朝8時~夜7時

一人暮らしの見方、インスタント食品をおいしくする方法も教えてくれた。「インスタントの味噌汁なんかまずい味噌を足してやると、ぐつとうまみが増すよ」とのこと。インスタントの味噌汁などは少し味が薄めにできているのだという。こちらはすぐに実践できそう。

このお店では店頭販売もやっております。お土産にも最適。結城を訪れたらぜひ立ち寄ってみたいお店のひとつである。