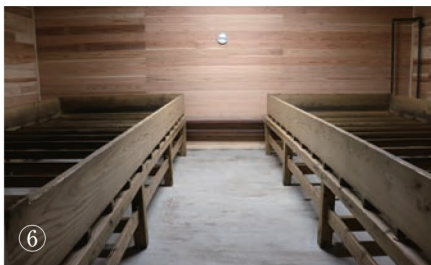


味噌のお話

天然・無添加の味噌醸造元

小池商店さんに聞く



③販売店舗を2023年にリニューアル。目印は軒先の紺のれん。
④米は新潟県産を使用。⑤麹菌で丁寧に種付け。⑥新調された麹室。

①美味しいみそ造りは豆選びから。厳選した大豆を半煮、半蒸しに。②味噌と麹の香りが漂う小池商店の工場。親子二代で味噌を仕込む。



毎日の食事に欠かせない味噌は栄養豊富な発酵食品としても知られる日本が誇る伝統の味。蒸煮（じゅうしゃ）した大豆に麹、食塩を混ぜ、発酵・熟成させるシンプルな工程だけに、造り手の技がものをいうのです。

明治後期に『梶屋長吉』として創業した小池商店は、百年以上続く老舗。現在、加茂市に唯一残る越後みその醸造

元で創業以来変わらぬ昔ながらの製法にこだわっています。添加物は一切使わず、米麹・大豆・塩・水だけで天然の温度で発酵・熟成するのが天然醸造。近年は夏場の高温で温度管理が難しくなっていますが、加茂の自然が織りなす四季の移ろいの中で、長時間じっくりと熟成させた味噌は芳醇な香りと旨みが凝縮された深い味わいに仕上がります。丹精込めて造られた味噌の味は唯一無二。

そして味噌の『神髄』と言われるのが麹造り。麹の材料となる米の一粒一粒に麹菌がいきたるよう、丁寧に種付けを行います。研ぎ澄まされた熟練の技と感覚で、時々々の麹の状態に合わせて温度管理や、寝かせる時間などを決めるそう。白くてふっくらとした、握るとすぐにほろけるような良質な麹が完成です。