



名城大には春日井市に農場があることを以前にお話ししました

が、その敷地内には食品加工実習施設があります。毎年、農場で取れた大豆で学生と一緒に味噌を仕込んでいます。

味噌には大きく分けて米味噌、麦味噌、豆味噌があります。あれっ？ 味噌って大豆から造るんじゃないの？

と思われる方もいらっしゃるかもしれませんね。米味噌は米の麹と大豆、塩から造ります。麦味噌では麦麹と大豆、塩を原料に、豆味噌では豆そのものを

麹にして、塩と一緒に仕込みます。豆味噌が塩と大豆のみという一番シンプルな材料なの

⑪ 手前味噌な話 (上)

ですが、熟成期間が最も長く、手間ひまがかかります。

東海地方は、全国的に見ると珍しい豆味噌が主流の地域です(豆



味噌の素晴らしいことについては次回に詳しくお話しします。

学生と一緒に造る味噌は全国的には最もポピュラーで、熟成期間の短めの米味噌です。造り方を簡単に紹介し

名城大農学部教授(応用微生物学研究室)

加藤 雅士さん



食品加工実習施設で味噌造り実習をする学生たち=春日井市で(筆者撮影)

間は必要でタンパク質が分解さす)、豆をれ、旨味のものアミすり鉢などノ酸に変わっていきまです。道具が熟成期間中には、比較的高い塩分でも生育は、ビニール袋に入れンやお酒造りの酵母とて手や足では違います)が育ち、押しつぶすアルコールやエステルと良いようと呼ばれる成分をつくです。硬さります。これが味噌に良い香りを付け加えます。また、耐塩性乳酸菌も生育して、味を調えにくれます。味噌の中に一つの生態系が出来上がっているともいえます。

できた味噌はとも風味がいいので、キュウリに載せてそのまま祭を行います。この手前味噌とたつぶりの野菜が入った豚汁を学生たちが作って参加者に振る舞います。残念ながらこれは学生の特権で、一般の方は参加いただけませんのであしからず。次回も味噌の話が続きます。

ましよう。

甘酒を造るのと同様に、乾燥米麹を使用すると簡単に造れます。

乾燥麹を水で戻して、塩を加えよく混ぜ合わせ

せておきます。これを「塩きり麹」といいます。

豆は約三倍の水に一晩つけておきます。

指で押さえて軽くつぶす。

力鍋なら二十分程度、普通で煮ると四、五時

は好みに応じて豆の煮汁で調整します。

三〇度以下まで冷めたり、塩きり麹とよく混ぜ合わせて、空気をよく抜きながら食品保存容器などに入れ、ラップで表面を覆い、ふたをして室内の涼しい所に置いて熟成させます。

半年から一年でお食べてもおいしいです。

が、やっぱり味噌汁が一番ですね。料理を全

大豆のくしないう学生

1年熟成風味味良し

に振る舞います。残念ながらこれは学生の特権で、一般の方は参加いただけませんのであしからず。次回も味噌の話が続きます。