

可児の食材を使用

みそ造りにおいて欠かせない大豆は、可児地域の特産「中鉄砲」や「フクユタカ」を使用。風味が良く、味わいも良いのが特徴です。発酵に必要なこうじも可児で採れた米「あさひの夢」から造られており、可児が主役のみそです。



可児市産のフクユタカ

時間をかけてゆっくり熟成

みそ造りは寒い時期に仕込みを行います。みそや酒などの発酵食品は、低い気温で時間をかけて発酵させた方が味に深みが出て、おいしくなるからです。最初の発酵が大切で、一般的なみそは熱を加えて発酵させるため、短期間でできますが、「可児の手づくり味噌」は「夏じっくり」と熟成させます。そのため、濃厚でまろやかな味わいとなります。

おいしさの秘訣

一夏履かせた通常のもの、3年間熟成させたプレミアムのもので2種類あります。プレミアムは通常のみそを冷蔵庫の中でさらに熟成させています。学校給食では、このプレミアムが使われています。

みその味は、こうじの出来具合で決まります。温度管理も大切で、熟成温度によって色が変わってしまいます。試行錯誤しながら、味を守るため手作りにこだわっています。

みそ造りにおいて空気は大敵です。みそは空気に触れるとカビが発生してしまいます。みそを詰めただけは一度封をしないと、開けることはできません。出来栄が気に入らないですが、味菜の家の皆さんはふたを開ける時を楽しみに熟成を待ちます。

また、みそ種をこねる時にも空気が入らないよう、「豆こうじ」がなじみ、しっかりとするまで力を込めて練ります。おいしいみそを造りたい！その一心で愛情込めて練る、このひと手間がおいしいみそになるかを左右します。



完成で〜す!!

熟成したみそがこちら。15kgの大豆と米から、50kgのみそができます



⑤できたみそ種をたるに詰め、上に塩をかけ、容器を密閉し、熟成させる



③茹でた大豆を均一に潰す



①米を蒸し、粗熱を取ってからこうじ菌と塩をしっかりと混ぜ、培養させる(こうじ作り)



おいしいみそはこうやって造っています

②大豆を3時間じっくりと煮る



④ペースト状になった大豆とこうじを混ぜ合わせる



おいしい!うれしい!可児そたち

「可児の手づくり味噌」は、可児市で生産された安心・安全で品質の良い農産物やそれらを使用した加工品である「可児そたち」に認定されています。みその原料となる大豆は、有限会社土利夢ファーム可児が生産し、大豆そのものも可児そたちに認定されています。適切な栽培方法で生産され、使用する化学肥料や農薬は通常の基準以下です。みそはこの大豆を使い、市内で加工し販売されています。食品の安全性や品質向上、環境保全など、皆さんに信頼される、また食べた人が笑顔になるような可児そたちを目指しています。

今年もできました

「可児の手づくり味噌」は、しっかりと熟成しているので、みそ本来のうまみが十分に感じられます。現在みそ造りと並行し、2年前に仕込んだみそをパック詰めしていますが、風味や色合いなど今年も上出来です。添加物の入っていない本物の味をぜひ味わってください。

可児の手づくり味噌 (9000円) (9000円) (税込) 販売場所

J.Aめぐみの味菜館(広見)、J.Aめぐみのとれつたひろば可児店(坂戸)、道の駅可児ツツ(柿田)、湯の華市場(土田)、ぎふ清流里山公園(美濃加茂市) ☆可児ツツでは、「プレミアム可児の手づくり味噌」が販売されることもあります。

問合せ 経済政策課



4年生 わたなべしおり 渡邊葉理さん(右) たばとうた 田端初歌さん(中) はなだみうる 花田美潤さん(左)

12月25日に提供された兼山小学校おすめ献立。この日のメニューは、「ワカメむぎごはん、可児のみそしる、とりにくのからあげ、はるさめサラダ、牛乳、はちみつレモンゼリー」。



6年生 つちやりゆうせい 土屋龍星くん

普段みそ汁をあまり飲むことはありませんが、学校で飲む「可児のみそしる」は大好きです。味や色も濃いのに、しょっぱくない、とてもおいしいです。

兼山小学校の給食の時間に突撃!