

須々万加工場グループ

昔ながらの
むろ作り

徳山みそ



「徳山みそ」づくりは、まず「せいろ」でお米を蒸す作業から始まります。お米が蒸しあがったら「せいろ」から取り出し、広げて冷まします。種子麴を混ぜ入れ、袋に入れて室（むろ）に寝かせます。冷ます温度も、混ぜるタイミングも、全て長年の勘！職人技、熟練技が光ります。みその材料のひとつ「米麴」をほぐす作業を行います。続いて、室に寝かせておいた「米麴」を、一旦袋から取り出し、塊をなくすように、みんなで息を合わせて手でほぐしていきます。だんだんお米の表面が

白っぽくなってきているのは、糶が良く効いている証拠。ほぐし終えたら再び室に

寝かせます。それから大きな圧力鍋で「大豆」を炊きます。炊いた大豆を鍋から取り出してザルにあげて冷まし、分量通りに量って桶に移します。最後に仕上げ作業。「米麴」と「大豆」を桶の中で塩と一緒に混ぜ合わせます。そして機械で、みそをすりつぶしていきます。半年くらい寝かせたら食べ頃になるそうです。

須々万加工場の皆さんは「みそづくりは大変だけど、お客様から“おいしい！”と言ってもらえることが嬉しく、やりがいを感じる瞬間のひとつです」とおっしゃっておられました。須々万加工場グループでは販売用はもちろん、ご家庭用のみそ製造も承っておりますので、そちらも是非ご利用くださいね！

