

佐渡イチオシ食材



こんげつ 今月は **みそ** を紹介します！

生活に欠かすことのできない調味料である「みそ」。給食でもたくさん登場しますね。今回は両津地区の「塚本こうじ屋」にお話をうかがいました。塚本こうじ屋では年間12トンのみそを生産しています！右の写真の大きなみそ樽は100年以上大切に使われています。



高さ2メートル近くあるみそ樽は大迫力でした。



米麴が育ちやすい環境を整えることも大切な仕事です。

○ 「みそ作り」は体力と根気強さが必要

みその材料は大豆と米麴と塩の3種類です。みそ作りは朝の5時30分から始まります。大豆を2時間かけて蒸したら、大きな機械で大豆を挽きます。その後、塩と米麴を合わせて、「舟」と呼ばれる木箱にとってから大きなみその木樽に移し替えます。最後に塩で重しをして蔵で1年間熟成させます。みそは加茂湖と海の2つの潮風を浴びることで、じっくり熟成されていきます。

○ みそ作りで大変なことは？

学校給食でも使用するので、異物が入らないように注意することです。また、家族3人でみそを作っているのに1人でも欠けると大変です。

○ こだわりや工夫は？

みその材料のほとんどが佐渡産です。また、大手業者のように機械を使って人為的にみそを発酵させず、自然の力でみそをじっくりと発酵させています！

○ おすすめの食べ方は？

漁師町の湊で作ったみそだから魚料理に合うと思います。あと、豚汁もおいしいので好きです！



塚本 理一郎さん

改めて給食は栄養を考えて作られているなと思います。大人になった今、健康で暮らしているのは給食のおかげだなと実感しています。大人価格でもいいので給食をまた食べたい！

こんげつ 今月のイチオシ食材