

木津市園長女の夫 山に秀夫さん一妻 房村さん

# わが社の イチオシ

牛久市内唯一のみそ醸造元「ヤマイチ味噌」は保存料なしの手作り製法を守っている。看板商品「赤つづみそ」は米と大豆を使い、杉の木樽で約1年間じっくり仕込む。さらに2010年末、地産地消ニーズの高まりを受けて開発した「河童米生みそ」は、新定番として人気が高まっている。

地元牛久産コシヒカリ「うしく河童米」を糴にふんだんに使う。農薬・化学肥料が通常の半分以下で、知事からエコファーマー認定を受けた農家が生産する特別栽培米だ。大豆は粒が大きくうまみが強い県産のタチナガ大豆を使用している。

# 地産地消こだわりみそ

## ヤマイチ味噌

(牛久市)

製法にもこだわりのある。赤つづみそでは使用する米と大豆の割合が1対1。河童米生みそでは米が2割増しの「12割糴」とした。あえて木樽を使わず、樹脂製樽で熟成の期間を短めにする。ことで、米糴のまろやかな甘みと香りを引き出したという。みそソムリエで専務の坪井



牛久産コシヒカリ「うしく河童米」を使った生みそが人気商品という

孝賢さん(40)は、「甘みが強く、大根、豆腐とネギなどシンプルな具材のみそ汁のほか、マヨネーズとあえて野菜スティックにも合います」と勧める。

直売店では、様々な種類のみそを、加熱殺菌処理せず、

会社メモ 2代目社長の坪井幸裕さん(65)の父・孝道さん(故人)が1962年に創業。従業員11人。「河童米生みそ」は500g入り610円(税込み)。営業時間は月～金曜日は午前9時～午後5時半、土日・祝日は午前10時～午後5時。年末年始除き無休。牛久市島田町2713(029・875・0002)。

添加物も加えていない「酒精無添加生みそ」として量り売りしている。大根やナスなどのみそ漬け、クッキー、ソフトクリームなどみそを使った加工食品もある。月に2〜3回、みそづくり教室も開いている。

14日には、「みそ蔵まつり」(午前10時〜午後3時)の初開催を予定していて、工場見学や大しゃもじによるみそのすくい取り(1回500円)や、甘酒とみそ汁の無料試飲を楽しめる。

牛久市は人口増加傾向にあり、新住民にもみそ蔵があることを知ってもらいたいと「まつり」を企画した。坪井さんは、「昔からあるものを継承しつつ、現代のニーズにもしっかりと応え、おいしいものをつくっていききたい」と意気込んでいます。

(谷口博威)