

H18 年度短期大学部醸造特別実習(二)実習報告書

短期大学部・醸造学科

実習先

鮫川村役場農林課（手まめ館）、福島県鮫川村

実習期間

平成 19 年 2 月 5 日～平成 19 年 2 月 10 日までの 6 日間

鮫川村について

鮫川村は「豆で達者な村づくり」という言葉を掲げ村が活発化していくように村づくりに励んでいる村だ。具体的にやっていることは、高齢者に大豆を作ってもらい、その生産された大豆を味噌や豆腐やドーナッツなどに加工して村の人々に手作り品を売っている。こうすることによって、今まで仕事がなく毎日病院に通っていた高齢者が大豆をすることで体を動かし、生きがいを感じ健康になっていき、病院に通う回数も減り、村に笑顔がもどったようだ。その高齢者が作った大豆を味噌や豆腐などに加工したり、高齢者が栽培した新鮮野菜を直接販売し村の活性の中心的な役割をしているところが「手・まめ・館」。私たちはこの「手・まめ・館」で 1 週間ほど、研修をさせていただいた。

実習内容

1 日の流れは午前中に豆腐やがんもやコロッケなどの加工製品を作り、午後に味噌仕込みをした。1 日目に洗米・浸漬・水切り・蒸煮・冷却・種付け・引き込み・大豆の洗浄・浸漬をし、2 日目に大豆の水切り・蒸煮・冷却・一番手入れ・二番手入れをし、3 日目に冷却・出麴・仕込みを行った。1 週間だったため、このサイクルを 2 回行なった。

鮫川村で作っている米麴味噌は、ふくみらいの米 150kg、ふくいぶきの大豆 100kg、塩 57kg でこの塩のうち 18kg は種水用として使用し、30%食塩水で作った種水 60l を原料としている。そしてこの米麴味噌の他にも村で作られたそばを原料に使用したそば麴味噌も作っている。

感想

鮫川村の味噌の特徴は村の各家庭で伝統的に造り続けられた 15 歩合の米麴味噌を再現させて、昔ながらの味噌と同じ味の味噌作りをしていることだ。添加物を一切入れず加熱殺菌などせず生味噌のまま 1 年熟成させてつくられる。鮫川村の味噌作りは一つ一つが手

作業で仕込みの麴と大豆、種水を混ぜ合わせる作業も手でこねて混ぜ合わせ、それをバケツに空気が入らないように押し込んで1年熟成させる。今の時代は何でも機械化されているなかで手で作る大変さや手で作るからこそ出てくる良さや村の人の想いを知ることができた。

実際に味噌作りをやってみると、学生実験でも味噌作りはやったことはあったが、実際の現場では、作る量はもちろん何倍も多いし、機械も大きく、そして何よりも麴のにおいや形や味、手触りなど肌で感じることができ、新しい発見も得ることができた。

この実習では人と人とのコミュニケーションの大切さや村づくりに一生懸命励んでいる村の人々の暖かさ、熱意を感じ、社会に出たときの大事なことをたくさん学ぶことができた。



写真 みそ用麴の手入れ、切り返し作業



写真 みそに仕込み作業風景