

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

くら

蔵

Vol.16
2002.冬

企画発行/小玉蔵造株式会社 ● 秋田県南秋田郡飯田川町飯塚子飯塚二四の一 ● TEL0186-1504 ● TEL0186-8772101 FAX0186-8772104
発行人/小玉真一郎 編集/凸版印刷株式会社 東北事業部 デザイン/有限会社 オフ 写真/佐藤勝彦 イラスト/藤井みゆき 取材文/海老名エディトリアル事務所

季刊【蔵】拾六の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

故郷 点描

秋田の四季
— 北秋田郡阿仁町、森吉町



青空に純白のモンスター群が映える
森吉山の樹氷

秋田県のほぼ中央にそびえる標高1454mの森吉山。グリーンシーズンは、ブナの原生林、高山植物の美しい山として数多くの登山客に親しまれている一方で、巨大なモンスター群を手軽に見ることができる冬の観光スポットとしても人気を集めている。

樹氷が出現するのは標高1000m以上のアオモリトドマツの原生林地帯。阿仁スキー場の最高地点から歩いて5分ほどのところ。スキー客以外でもゴンドラリフトを利用しての見学もOK。見頃となるのは例年2月中旬から3月上旬にかけて。あの蔵王にまさるとも劣らない巨大なモンスター群が出没する。

しかも、森吉山は独立峰ゆえ展望の良さも抜群。晴天時には樹氷の向こうに、岩手山、駒ヶ岳、鳥海山、さらには男鹿半島、日本海をも望むことができる。

●お問い合わせ/TEL0186-82-3300 阿仁町観光協会



「麴」について より深くご説明します

お米の成分をさまざまな物質に変える酵素の力

「麴はお米に含まれるデンブンをブドウ糖に変えるのが主な仕事＝糖化」ということは数多くの方々がご存知のことと思います。その際に活躍するのが麴に含まれる酵素。酵素はお米の諸成分を分解する役割を担っており、麴にはデンブンを分解するタンパク質分解酵素、タンパク質を分解するタンパク質分解酵素などさまざまな種類の酵素が含まれています。

デンブンを分解酵素の代表格のひとつが

グルコアミラーゼ。蒸米のデンブンをブドウ糖に分解する仕事はこの酵素が担っています。同じデンブンを分解酵素でもαアミラーゼは、デンブンをドロドロの糊状からサラサラの液状に変化させる作用があります。

一方のタンパク質分解酵素の代表格がプロテアーゼとペプチターゼ。こちらはタンパク質を旨味成分のひとつであるアミノ酸に変えるのが仕事です。

日本酒の基本は

「麴」づくりにある

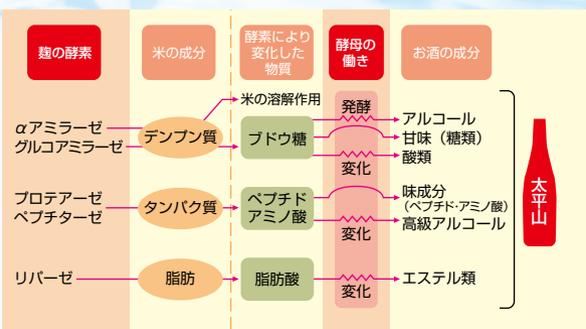
旨味・香りにも 大きな影響力がある グルコアミラーゼ

麴菌に含まれるこれら酵素の中でも、最も重要な働きをするのがグルコアミラーゼです。この酵素が作るブドウ糖は、酵母によるアルコール発酵の原料となるばかりではなく、甘味(糖分)や香りづくりに関しても、大きな影響力を及ぼします。

酵母はアルコール発酵とともに日本酒ならではの香りを作ることを得意としています。ですが、吟醸酒など、より香り高いお酒を作るためには、お酒の仕込み(醪)の初期段階で強い発酵力が求められます。そのためにも、酵母が求めるブドウ糖をより多く作り出す事のできるグルコアミラーゼ酵素と、それを生み出す健全な麴が必要となるのです。

「麴」は、蒸米に黄麹菌と呼ばれる菌を散布して作ります。「製麴」と呼ばれるこの工程に要する時間は約52〜55時間(当社の場合)。この間、米粒にくっついた黄麹菌は菌糸を伸ばしながら繁殖し、米粒全体が麴菌に覆われた「麴」ができあがります。麴が作り出す酵素を上手に使うために、麴菌の菌子を米粒の中心部まで伸ばしてやるのが重要になります。それは、米がゆつくりと中心部まで糖化され、酵母が糖分を十分に利用できるようにするためなのです。

酵母に比べやや地味な存在ですが、糖化作用のほかにも、味、香りといった人間の顔と例えるなら、麴はさしずめ人間の骨や内臓とでもいえるでしょうか。美味しい日本酒づくりの例えとして



■麴と酵母の働き

「二麴、二酛(酒母)、三造り(醪)」と言われるのもまさにこのため。麴の出来不出来が、そのままお酒の仕上り具合に影響するといっても過言ではないのです。

食べものに敬意を払う



山本益博 ◀▶ 小林カツ代

リレーエッセイ

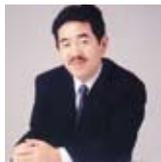
第16回

山本 益博

●プロフィール

料理評論家。1948年生まれ。早稲田大学卒業後、演芸評論を経て、「東京味のグランプリ」（講談社）を出版後、料理が活動の中心となる。主な著書に「味な宿に泊まりたい」（新潮社）、「東京1000円 味のグランプリ」（講談社）、「音楽で逢いましょう」（音楽之友社）など。「エル・プリ 想像もつかない味」（光文社新書）、「東京・味のグランプリ 勝ち抜いた59軒」（講談社）近刊。

最新情報は <http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



狂牛病の余波というか、まさにとはつちりを受けて、処分という名のもとに殺されていった牛たちを思いやるカツ代さんの心情というのは、生命のあるものの尊厳に対し、敬意を払うということに他ならないのだと思います。

正義をふりかざすジャーナリストも、悪の根源を突きとめることに必死で、カツ代さんが指摘するよ

うな事実を見落としがちです。生命あるものすべてに敬意を払う姿勢があれば、食べものを大量生産の工業製品と同じように扱うはずがありません。

いまさらながら、フランス料理のグランシェフ、ジョエル・ロビュションが言った「料理人は、魚でも肉でも野菜でも、たとえ葉っぱ一枚でも、調理して食べる人の口へ届けるまで、尊敬の念を持ち続けなくてはいけない」という言葉の重みを考えます。

BSE、いわゆる狂牛病の問題で、もうひとつ忘れてならないのは、一円でも安い牛乳を求め続けた消費者の責任です。質など問わずに、ただひたすら安いものを生産者に要求する。ここにも尊敬の念の欠如があります。にもかかわらず、わたしたち消費者は狂牛病を生み出した原因が自分たちにあったということ、考えてみません。ジャーナリストにも、この自覚が欠如しているんですね。

“敬意を払う”という姿勢は、何も料理の世界に限ったことではありません。

他者とともに生きるということ

今年一年を振り返っても、新聞やテレビで「敬意を払う」という言葉をしばしば目にし耳にしました。

例えば、スポーツ。野球のメジャーリーグで、イチローが昨年まったく歯がたたなかったポストン・レッドソックスのペドロ・マルチネス投手から、一試合二安打し、そのうち一本はレフト前へクリンヒットを飛ばしました。そのときのペドロのコメントが「僕はイチローに敬意を払うよ」でした。

そのイチローはオールスターゲームに出場したとき「選手は互いに尊敬し合っています」とコメントしました。

また、サッカーのW杯で、トゥルシエ監督が日本代表メンバーを選出したとき「選ばれた選手は選ばれなかった選手に対して敬意を払って欲しい」と呼びかけましたね。

もうひとつ、大相撲秋場所で千秋楽の横綱決戦を控えた前日、二子山親方は「ここまで闘ってきた貴乃花に敬意を払う」と言いました。野球もサッカーも相撲も、すべて他者と勝ち負けを決めるスポーツだから、ごく自然に「敬意を払う」という言葉が出てくるんだと思います。

スポーツ以外で印象的だったのは、下関で開かれた「国際捕鯨会議に関する「ニュースステーション」でのインタビュー(エスキモー)の方のインタビュです。「日本人は我々と同じく昔から鯨を大切なタンパク源として食材としてきました。その鯨の食文化を持つ日本人に対し、わたしは敬意を払います」と答えていたのです。

スポーツでもなんでも、こういう人々の発言を聞くときと勇気が湧いてきますよね。



フランス人が食卓を囲む楽しさのことをコンヴィヴィアリティといって、飲んで食べておしゃべりしてこそ食卓は楽しいと、食卓を囲む人とおしのコミュニケーションを大切にしますが、同じことをイタリアではコンヴェヴェーレというそうです。ちなみにギリシャ語ではコンヴィヴィオ。プラトンの「饗宴」の原題は、このコンヴィヴィオです。

そのイタリアのコンヴェヴェーレですが、他者と共に生きるという意味だそうです。その他者とは、食卓を共にする者でもよいし、自然であってもよいし、神様でもよいということです。

この他者と共に生きる、ということこそ、敬意を払う姿勢とそっくり重なるように思えてなりません。二十一世紀に生きるわたしたちに、いまいちばんな必要なことと思われませんか、カッ代さん。

秋田の自然と職人の技がはぐくんだ伝統工芸品

大館曲げわっぱは職人のお話



鎌田正三郎さん(写真右)
鎌田成彦さん(写真左)

天然秋田杉だからできた特産品

「能代・春慶、檜山・納豆、大館・曲げわっぱ」と秋田音頭にも唄われる大館の「曲げわっぱ」。お国柄、県産の杉を生かした特産品が多い秋田県にあって、今も昔も「曲げわっぱ」の材料は天然秋田杉を使っている。

呼吸ができる白木ものだから

お盆、おひつに代表される生活関連用品が多い「曲げわっぱ」だが、作業工程の違いでその種類は大きく二つに分れる。ひとつは底板などに朱塗りなどを施したり、表面全体を透明塗料で塗った「塗装もの」。それに対し塗りなどを一切施さないのが「白木もの」。日ごろのメンテナンスが楽なことから「塗装もの」が圧倒的に多いのだが、鎌田さん親子がこだわっているのが「白木もの」。しかも、茶道具類、弁当箱など水を使うものが多い。「木の弁当箱の良さは木が水分を吸ってくれるからその良さがあるわけですね。呼吸をするというのかな。たとえわずかといえども塗装を施すと、木は呼吸ができなくなりますよね。白木ゆえ管理は大変ですが、あえて買ってくださいお客様もいるんですよ」と息子の成彦

「なして天然杉使ってますか」つてが…。造杉（造林した杉）は、目が粗くて折れでしまいやすいんですな。それに対し、厳しい環境の中で育ってきた天然物は年輪の間が詰まっているスベ。だからしなやかだし、見た目にもきれいなんだガスよ。逆に言えば天然の秋田杉じゃないと曲がってくれねんだすよ。昔タバ、鉦入れるだけで「スッ」と切れるようだ良い木いっぱいあったすものなあ」と鎌田正三郎さん。

鎌田さんのところで使う天然秋田杉は、大館から南へ約50km。当社名称のゆかりの地ともなった太平山の東側の一帯で伐採されたもの。これを丸太で購入。製材所で加工し作業場で「曲げ



無塗装のお弁当箱
小・中・3段がさね

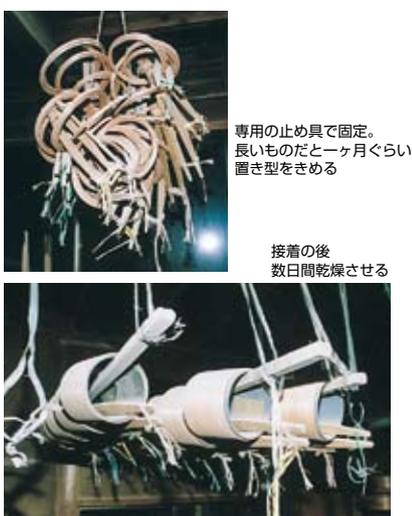
わっぱは用に木取りをした後3〜5年間乾燥。実際に「曲げわっぱ」を作るにあたっては、まず小口に切ったものを3〜4ミリの厚さにそいだのち、お湯で煮て柔らかくした後に「ゴロリ」と呼ばれる器具で丸め、仮おさえ。完全に形が決まったら最後に目止めをすれば完成。文章にすればわずか数行程度だが、木取りから作品完成まで有に4〜5年は必要とするのである。



木取りなどはこの作業場で行う



横止めを施すために穴をあけていく



専用の止め具で固定。
長いものだと一ヶ月くらい
置き型をさめる

接着の後
数日間乾燥させる

さん。最近では接着剤に環境ホルモンが一切含まれないものを使うなど、食に感ずる周りの意識の変化にも考慮しながらはとのこと。父と共に働きはじめて約7年。

「ともかく（仕事）数をこなすことダスな」という親爺さんの言葉をうけ、鍛錬の日々が続くのである。

鎌田正三郎さん 昭和9年4月18日 生まれ
鎌田成彦さん 昭和39年3月8日 生まれ
正三郎さんは昭和35年頃、建具店から曲げわっぱ職人に転身。独学で曲げわっぱづくりの技術を修得。その後、伝統工芸師の資格を取得。平成7年、成彦さんが就職先の関西方面から帰郷。父子二人で曲げわっぱづくりに励んでいる。
秋田県大館市川口字隼人岱116-6 TEL0186-49-5378

皆様のお住まいの近くと、地元秋田で太平山を飲めるお店をご紹介します。コーナーです。

おすすめ お店

太平山が飲める

東京 水道橋駅前

丸八 水道橋店

気取らない癒しの空間
会社帰りにも気軽に立ち寄れる居酒屋。

JR水道橋駅から徒歩3分。後楽園遊園地・東京ドームの前の絶好のロケーション。値段も手頃でとってもアットホームな雰囲気。会社帰りやナイター帰りのサラリーマンであふれる人気のお店だ。料理は珍味、焼き物、揚げ物など常時80種以上。ほかに、旬のオススメメニューとして30種が黒板で紹介されるほか、日替りの特撰料理も用意。いずれも一品250円。平均で4〜500円前後。飲んで食べて一人2500円もあればほろ酔い気分が楽しめる。「とりあえず・・・」という方には、生ビール1杯と刺身、小鉢2品がセットになって1000円のセットメニューがおすすめ。生ビールのお代わりは次の一杯まで1350円。都合1350円で生ビール2杯と



料理が楽しめるというわけだ。

これから冬にかけては、かも鍋、かき鍋、石狩鍋、鳥鍋など鍋物のメニューも充実。熱燗（太平山辛口）

と相性もバッチリだ。ちなみに、写真の「マグロのカマ焼」も（3〜4人前・要予約・3000円前後）人気料理のひとつ。見た目も豪華で味も抜群。宴会やコンパの目玉料理としてもオススメ。



おすすめ料理

マグロのカマ焼
時価(3,000円前後)
各種鍋 2,000円〜

お酒

太平山辛口(2合) 900円
生酛純米(300ml) 850円

東京都文京区本郷1-4-7
TEL03-3811-0142
営業時間/17:00〜23:30
(23:00ラストオーダー)
定休日/日・祝日



秋田市川反

創作居酒屋 わさび家

優雅に食を満喫できる多彩な空間スペース。
秋田のふる里料理も楽しめる。
観光客にもオススメの創作居酒屋。

北東北を代表する繁華街として知られる川反のど真中。店内面積100坪、130席と川反界隈ではかなり大きなお店だが、そのたたずまいは首都圏で人気の和風ダイニングバーといった造り。和と洋、それぞれの良さをアレンジした癒しの空間ともいえるだろうか。本格的バーカウンター、掘りこたつ式の小上がり、個室、40名収容の大広間と、お客様の要望に応じたスペースを選択できるのも魅力。それぞれのプライベートにも配慮され、旅行中の小グループ、出張中の会社員など県外客の姿も多い。料理も多彩。季節の素材をひと工夫。ジャンルのこだわりが自由アレンジした創作料理のほか、海鮮、炭火焼、秋田のふる里料理にいたるまで、さまざまな味と出会うことができる。なかでもオススメは、これから冬にかけて旬となる秋田産の「はたはた塩焼き」、大館の契約農家で栽培された「比内地鶏串焼き・正肉(ねぎま)」、一鍋で二人分はある「はたはた塩汁鍋」、「比内地鶏きりたんぼ鍋」など。ほかに「桶寄せ豆腐」もおす



すめ。こちらは、各自のテーブルに用意された器に、合川町産の無添加豆乳を注ぎ、自らの手で作った出来立ての寄席豆腐を食べられるという趣向。ほかに暖かさを残る豆腐のなんと美味しいこと。口の中に広がる新鮮な豆の香りも感動的だ。



おすすめ料理

はたはた塩焼き 850円
比内地鶏のたつき
ワサビソース添え 650円
比内地鶏串焼き・正肉 300円
桶寄せ豆腐 580円
はたはた塩汁魚鍋 1,700円
比内地鶏きりたんぼ鍋 1,700円

お酒

太平山辛口(小/大) 350円/650円
生酛純米(300ml) 850円
純米大吟醸天巧 グラス 850円
ボトル 720ml 4,500円

秋田県秋田市大町4-2-16
TEL018-862-0300
営業時間/17:00〜23:30
定休日/無休



2002年10月24、28日開催
世界的スローフードの見本市
「第4回サローネ・デル・グスト」に
太平山も初参加。

本誌「蔵」秋号でご紹介致しましたように、清酒太平山はスローフードのイベント、サローネ・デル・グストに出展しました。イベントは10月24日から28日まで5日間イタリアのトリノ市内リッゴットで開かれました。1万平方メートルの会場に500を超える食品生産者のブースが並び、来場者は15万人を数えました。スローフードをテーマとしています。改めてスローフードのコンセプトを紹介いたします。①優れた品質の食材を作る小生産者を守る。②消えつつある郷土料理や食品、ワインを守る。③子供を含めた消費者たちに味の教育をする。この3つがスローフード協会の活動方針となっています。

太平山は日本酒の伝統的な醸造法である、生酛造りと熟成酒をテーマに掲げて

出展しました。「天巧」、「生酛(きもと)純米」は生酛造り、「炊(げん)」を熟成酒の代表として各国からの来場者に試飲して頂き、大変な好評を得ました。隣のブースでは東京築地の寿司岩の職人が寿司を握っていました。イタリアの日本食チームの為か、寿司と日本酒のブースは大変に賑わいました。

太平山のブースではヤマキウ秋田味噌をイタリアの野菜と合わせてつまみとして提供したところ、珍しさも手伝って人気を博しました。イベント初日には、太

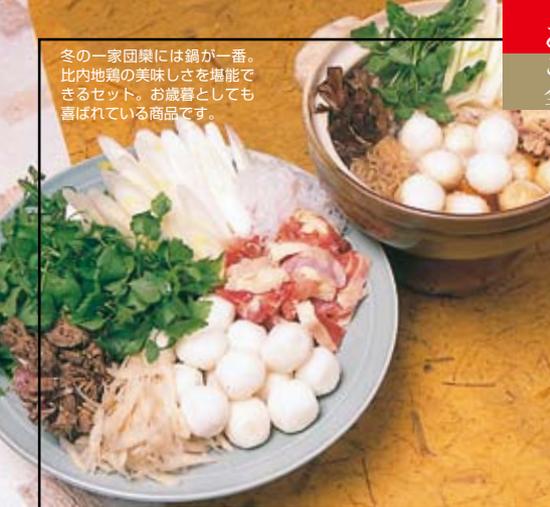


平山の紹介時間が用意され、太平山の伝統的な酒造りの話をし、約30分間お客様たちは熱心に聞き入って頂き、意欲深いものとなりました。

スローフードはハンバーガーチェーンのようなファーストフードへのアンチテーゼとして生まれた運動です。伝統的な食を守ろうと考える人達がこんなに沢山いることを見て、当社の酒、味噌、醤油造りもこれからしっかりと技術を次の世代に伝えていかなければならないと感じた貴重な5日間でした。

あきたの逸品
こだわりの味を
全国にお届けします

冬の一家団楽には鍋が一番。
比内地鶏の美味しさを堪能できるセット。お歳暮としても喜ばれている商品です。



比内地鶏の美味しさが際立つ秋田の冬の伝統食
本場ならではの贅沢な味を全国でお楽しみいただけます。

比内地鶏だまこ鍋。パツク

秋田味商 秋田市

ご飯をピンポン玉状に丸めた「だまこ餅」を鍋に入れたたく「だまこ鍋」。具は「きりたんぼ鍋」とほぼ同じですが、モチモチした食感が特徴。味が染みこんだ「だまこ餅」は「きりたんぼ」より美味しいという意見も多く聞かれます。

さて、今回紹介する「秋田味商」の「比内地鶏・だまこ鍋セット」は、3〜4人分の食材をすべてそろえて発送。お手元に届いたその場で「だまこ鍋」が楽しめます。セット内容は、表面を軽く炙った「やきだまこ」15個(あきたこまち&めんこいなブレンド米)のほかに、セリ、ネギ、マイタケ、糸コンニャク、ささがきゴボウ、比内地鶏肉300g、ストレートタイプの比内地鶏スープの8種10品。特に「比内地鶏」にはこだわっており、比内地鶏飼育の草分けである「秋田高原フード」が放し飼いで育てたメス肉のみ

を使用。一般に「鶏肉は飼育日数と比例して美味さが増す」といわれますが、「比内地鶏だまこ鍋パツク」に入っている比内地鶏は飼育日数170日の成鶏。日本三大地鶏の薩摩軍鶏、名古屋コーチンのそれよりも日数と手間をかけて育てられたお肉です。スープもその比内地鶏のガラを自社工場加工したもの。いずれも、地元秋田の中でも選りすぐりの食材ばかり。懐かしくも洗練された故郷の味を、全国でお楽しみいただけます。



ネギ、セリ、マイタケは、鮮度を保つため、手を加えずにそのままの状態で発送。セリは根の付け根の部分を残して鍋に入れるのが秋田流です。

●1セット4500円
※消費税・送料は別途

有限会社 秋田味商
秋田市將軍野向山5-10
TEL018-847-1001 FAX018-847-1003

ご注文は同封の「有限会社 秋田味商」行き専用ハガキでお申し込みください。



秋田の鍋の代表格。ちょっと懐かしい昭和30年代以前のスタイルを再現してみました。

「しよつつる貝焼き」

どんなに時代が変わっても、ハタハタは秋田県人にとって欠かすことのできない「食材」のひとつ。そのまま焼いたり、醤油で甘辛く煮たり、飯鮓にしたりと、ハタハタを食べる習慣は沿岸部から雪深い山間地に至るまで、秋田県内の津々浦々まで浸透している。

秋田でハタハタが獲れるのは11月下旬〜12月下旬。産卵のために岸からわずか数十mの藻場にまで押し寄せてくるハタハタの大群が漁の対象となるのだが、なぜかハタハタの接岸は雷鳴とどろく天候が荒れた日が多い。

煮ても焼いても美味しい魚だが、その料理の代表格といえるのが「しよつつる貝焼」だ。その言葉通り昭和30年代

頃までは天然ホタテの大きな貝殻を器替りにすることも多く、それを「きやふる」と呼ばれる1人用コンロの上に乗せ、クツクツと煮詰めていただいたものであった。家庭により具は微妙に違うが、基本は、ハタハタ、ネギ、キノコ、焼豆腐、セリなど。味付けはもちろん「しよつつる」。

漢字では「塩魚汁」とも書くように、ハタハタやイワシなど大量に獲れる魚を桶に入れ、塩で漬けること2〜3年。魚の旨味エキスが凝縮されたいわゆる「魚醬」と呼ばれる調味料だ。独特の風味があるが味は抜群。秋田県人にとつては、懐かしも忘れられない冬の味なのである。

日本酒の表示の所に

「日本酒度」とはお酒に含める糖分量を測定したものです。十(プラス)の数値が高くなるほど糖分が少なく辛口タイプで、一(マイナス)の数値が高くなるほど糖分が多くなり、甘口となります。「特別本醸造」の件ですが、こちらは精米歩合米の表面を削る割合や、原材料によってお酒を分類する特定名称に基づきます。「本醸造」には「本醸造」「特別本醸造」の2種類がありますが、この違いは主に精米歩合の違いです。「本醸造」が精米歩合70%以下なのに対し、「特別本醸造」は精米歩合が60%以下と、「お米のより芯に近い部分」を使ったお酒ということになります。

蔵

「日本酒度」とはお酒に含める糖分量を測定したものです。十(プラス)の数値が高くなるほど糖分が少なく辛口タイプで、一(マイナス)の数値が高くなるほど糖分が多くなり、甘口となります。「特別本醸造」の件ですが、こちらは精米歩合米の表面を削る割合や、原材料によってお酒を分類する特定名称に基づきます。「本醸造」には「本醸造」「特別本醸造」の2種類がありますが、この違いは主に精米歩合の違いです。「本醸造」が精米歩合70%以下なのに対し、「特別本醸造」は精米歩合が60%以下と、「お米のより芯に近い部分」を使ったお酒ということになります。

ミズ玉って

知りませんでした。(富山県/川口さん)

蔵

秋田にはまだまだユニークな食材がたくさんあります。次回以降も珍しい食材、秋田ならではの食を紹介いたします。

蔵 元通信は送られる封筒も

毎号替わり、封を切るのうれしくなります。「蔵」ともに封筒も保管しています。(三重県/橋爪さん)

蔵

橋爪さんが「蔵」を手に入る場面が目に見え、ありがとうございます。ありがとうございます。

太平山が飲める店は

大阪・京都方面にはないのでしょうか(大阪府/橋本さん)

もう少しお待ちください。関西方面のお店の紹介も行うよう取材の準備を進めております。

秋号の「太平山が飲める店」

「酒肴探訪」はものすごく興味をそそられました。太平山が呑める旅館のご紹介もいただければうれしいのですが。(茨城県/斉藤さん)

蔵

ご提案ありがとうございます。ご提案を誌面に反映できるように検討させていただきます。

小林カツヨさんの



蔵

「山本益博」さんのリーエッセイに関するご意見、質問が増えました。皆さんの食に対する関心の高さにはただただ驚くばかり。皆さんのご意見を、これからの製品づくりに活かすことができます。よう努力を重ねてまいります。

季刊「蔵」拾六の巻

*このコーナーでは、当社商品に関してはこちらのこと、秋田の味、祭り、観光など、皆様の疑問・質問、また「蔵」に対するご意見・ご希望もお受けいたしております。同封のハガキか、Eメールでどうぞ。

表紙の人

食品部 杉本 亨さん



日本酒と同様、冬は味噌の仕込みに最適な季節。この季節、杉本さんが働く当社食品部では毎日のように、味噌の原料となる大豆の蒸し煮作業が行われます。1台の釜に入ると大豆は約1.5t。早朝5時頃から火を入れ、蒸し上げる約3時間。真白な湯気と共に釜から出された大豆は、米麴、塩、乳酸菌、水とともに仕込み桶へ。じっくりと熟成され美味しい味噌が出来あがるのです。

