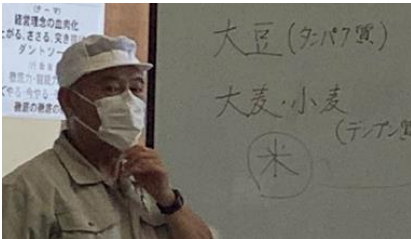


給食会たより

令和5年度第3号
(公財)熊本市学校給食会
R5.8.31 文責：本郷

味噌醤油納入組合との懇談会((株)山内本店)

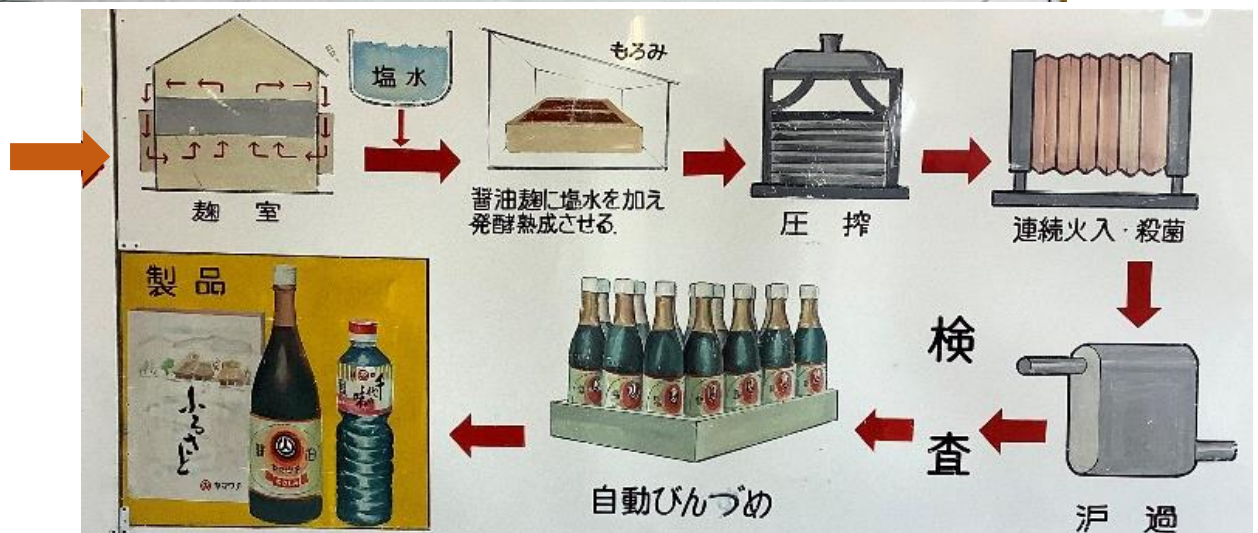
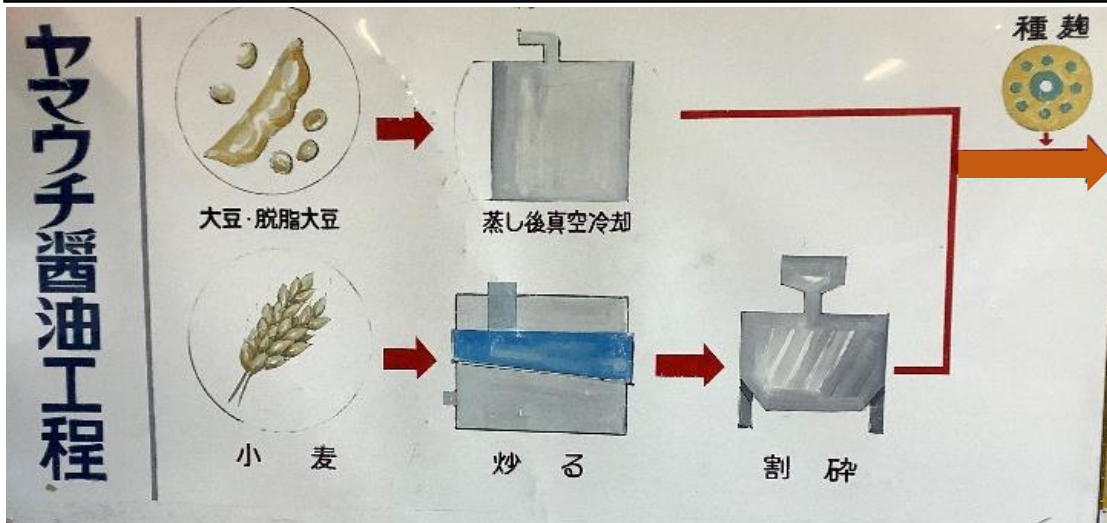


【田尻部長】

8月22日に給食の先生方と醤油味噌納入組合との相互理解を深めるための「学校給食用物資納入懇談会」を株式会社山内本店で実施させていただきました。

生産部の田尻部長から山内本店の概要や醤油・味噌作りの工程等についての講話の後、醤油作りの工程を中心に工場内を案内していただきました。

- 山内本店は1751年創業(当時は「梅屋」)以来272年間味噌醤油づくり一筋の老舗。
- 清らかな水(阿蘇の伏流水)を求めて1970年に現在の菊陽町に工場を移転。
- 現代の名工にも選ばれた永田前工場長が昔ながらの製法を変え、技術を高めた。





【醤油の原料の大豆を窯で蒸す】



【麴室で麴を活性化させる】



【もろみ倉で発酵熟成させる】



【もろみを木枠に流し込み、手作業で均して布で覆う（繰り返す）→圧搾されて生醤油が下からしみ出す】



【加熱して殺菌する】



【調合して味を調える】



【ボトル等につめて製品となる】

下表は、見学した先生方の感想です。（一部抜粋）

- 微生物を人間の力で入れていると思っていたが、倉の周りに微生物が付いており、それが落ちておいしいもろみが作られていることを知りました。
- もろみを食べさせてもらったり(しょっぱかった)、搾りたての醤油をなめさせていただいたりしました。工場を大切に使用し伝統の味を続けていらっしゃる様子に感動しました。
- 工場の設備から排水処理まで山内さんが環境を大切にされているのがよく分かりました。
- 山内さんの醤油・味噌作りに対する熱意を感じる講話でした。大豆・小麦・米などからこんなに多くの調味料が愛情いっぱいで作られていることが分かり、その魅力を子どもたちに伝えたり、調理現場で調理方法の工夫につなげたりしていきたいです。

『味噌醤油を作るのは微生物、人は麹菌など微生物のお世話をするのが仕事』と言われたのが、(株)山内本店の醤油味噌作りの根幹を表していると思いました。