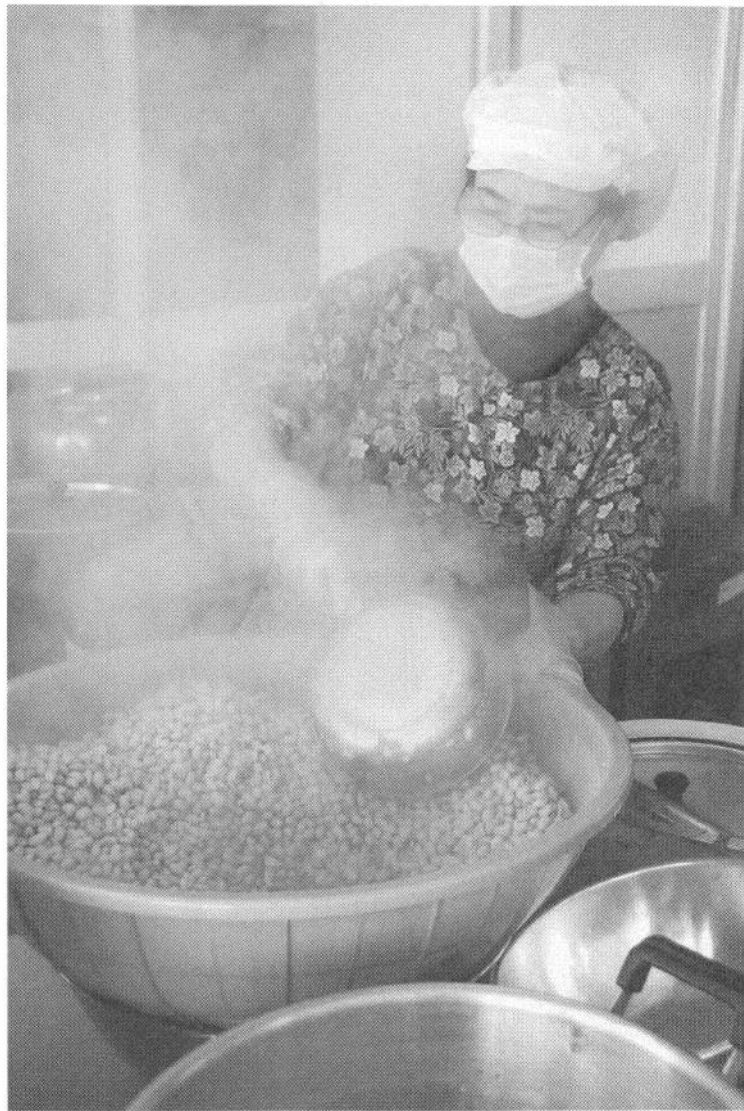


# メーカーとの 連携で広がる みそその活用



## みんなでジャンプ!

J A びばい女性部加工部会

空知支庁美瑛市

地場産の原料にこだわり、自家用やイベント向けに造る自慢のみそ。昨年からは地元メーカーと連携してみそラーメンが商品化され、市の新しい特産品としての期待が高まっている。

文と写真・滝川康治 (南角屋)

## 和気あいあいと進む みそ造り

午前九時過ぎ、煮えたてのダイズの甘い香りが漂うJAびばいの研修室。麴の仕込み作業から始めて三日め、JAびばい女性部加工部会のみその仕込み作業が佳境に入っていた。

原料は美唄産でダイズは「トヨホマレ」、麴には「きらら397」を八十五キロずつ使い、三百十キロ分のみそを造る。

この日の参加人数は二十四人。大きな鍋でダイズを煮る、ざるに移してうちわを使って冷ます、麴と食塩を加えてよく混ぜる、チヨッパーにかけて容器に詰める。手間を惜しまず、昔ながらの方法で作業を進めていく。

「とくにグループ分けをしません、リーダーは自然と決まりますね」

と、狩野廣子さん(59)が笑顔で話す。「おしゃべりをしたり、漬け物や野菜の作り方を教わったり、勉強になりますよ」

と、後藤初子さん(58)。ここはメンバー同士の情報交換の場にもなっており、和気あいあいの雰囲気、会話も弾む。

耳たぶより少し硬めのみそ玉を作り、容器にきっちり詰め込む。雑菌の繁殖防止のためアルコールを表面に吹きつけ、すまみができないように食塩を入れた袋を重しに使う。このあたりがみそを仕込むときのコツだという。

最年長の林エイ子さん(65)は、

「みそを酔わせて、いい味にするのよ」

と、うまい冗談を言う。シルバークラブのメンバーだが、このみそにほれ込んで参加している。

仕込んだみそは積算温度が二七〇〇度になるまで常温で保管したのち、雪蔵として利用している。「JAびばい氷室貯蔵研究所」の中で熟成させ、まるやかな味に仕上げていく。美唄では十年余り前から、冷房や農産物の貯蔵などに雪を使った自然エネルギーを生かした町づくりを進めてきた。みそ造りにも、この取り組みがうまく活用されている。

女性部に加工部会が誕生したのは、五年前にさかのぼる。美唄という地名とみそにちなんで、部会の愛称を「フレンドリー美そっこ」と命名した。

「楽しみながら活動することが、部会のモットーです」

と、代表の西田由美子さん(54)。

家庭でもできるみその造り方を習得することが当初の目標。空知農業改良普及センターからは、塩分の調整をはじめ、ペットボトルや発泡スチロール箱を使った麴の製造方法などを教わった。道内の加工グループやみそメーカーを訪ねて、研修も重ねてきた。

「加工部会は、女性部といっしょになって地産地消に取り組んでいます。女性部と青年部が主催する八月の「JAびばい

JAびばい女性部加工部会のみなさん。今回仕込んだみそは秋口に仕上がり、ラーメンのスープやイベント時の豚汁などに使われる



「美唄味噌ラーメン」は1パック2食入りで380円。販売先は美唄市内のAコープ各店、(有)角屋、札幌市内の「きたキッチン」「HUGマート」などで、今年の販売は8月以降の予定。

◎問い合わせ  
(有)角屋  
住所/美唄市西2条  
北1丁目2-3  
☎ 0126-62-7321



「より多くの人にみそを味わってもらえるように、連携を深めていきたい」と話す、左から西田さん、田島さん、高橋さん

「祭」では、このみそを使ったおでんを販売して、人気を集めているんですよ」と、女性部部長の田島優子さん(61)が部会の活動を高く評価する。農産物の消費拡大と出来秋を祝う昨年十二月の収穫祭「おぼろづき2008」では、女性部が美唄産「おぼろづき」のおにぎりを用意し、加工部会は手作りみそを使った豚汁を提供して好評を博したという。こうしたイベントをとおして、地産地消の輪が広がりをみせている。

### メーカーとの共同開発で みそラーメンが誕生!

部会にとって頼もしいパートナーも現れた。美唄市内で製めんや食堂の営業な

ど幅広い事業を展開している「(有)角屋」が昨年、このみそを使った新たなご当地ラーメンを作ったのである。

きっかけは、JA女性部が主催した一昨年のイベント。部会のみそをたれに使用した道産コムギのラーメンが来場者にもふるまわれ、これを偶然食べた「角屋」社長の高橋幹夫さん(45)が、地元のみんとセットにした商品を開発できないかと思いついた。

試行錯誤するなかで、美唄産のコムギ「春よ恋」と、このみそとの相性がよいことがわかった。市内の専門業者にたれの製造を委託し、昨年六月に販売がスタート。こうして、農家の母さんたちと地元のみそメーカーとの共同開発によって、「美唄味噌ラーメン」が誕生した。

「手もみ風で丹念に仕上げためんは、こしとつるつるした食感がある。このみそで作ったたれは、まるやかでやさしい感じがしますね。めんにからみやすく、『麴のつぶつぶ感もあっておいしい』と、お客さんに好評なんですよ」と、高橋さんが声を弾ませる。

第一弾として二食入りパックを五百個販売し、すぐに完売。昨年には六千食分を製造し、東京で開かれた北海道物産展で販売したところ、評判は上々だった。「みそ造りでは勉強の日々が続きましたが、ラーメンのスープにも使われるようになり、いままでの取り組みが実ったと

いう感じですね」

と、西田さんが笑顔を見せる。

しかし、部会のみそはイベントや自家用向けの少量生産のため、昨年のうちにみそが底をついてしまった。そのため、秋に仕込んだ百五十キロ分ができる八月以降、ラーメンの販売を再開する予定だ。「このみそのおいしさの秘訣は、メンバーの愛情に尽きます。ラーメンのパッケージに『美唄』の文字が入っていることがなよりの励み。ゆくゆくは本格的な加工施設が設置されて、みそを製造できるようにになるといいですね」と、田島さんは言う。

みそで生まれたきずなを強めるべく、高橋さんが次のようにエールを送る。

「地域の農産物は宝であり、付加価値を高めて魅力的なものにしたい。わたしたちが、農家とメーカーがコラボレーションする手本になるとうれいなんです」部会の発足から五年。さらなるステップに向けた節目の年になりそうだ。

### JAびばい女性部 加工部会

平成16年、JAびばい女性部の部員約30人が集まり、自家用のみそ造りをめざして設立。部会の愛称は「フレンドリー美そっこ」。そばやうどん、ギョウザなどの加工実習や視察研修、収穫祭などイベント時のみそを使った料理の提供などの活動をする。現在の会員は28人。