

(株) 米五

みそ仕込み初め 木製おけが復活

福井の老舗「米五」

【福井】天保2年(1831年)創業の老舗味噌醸造店「米五」(福井市)が30年ぶりに木製のおけを復活させ、今月に仕込み初めをした。プラスチック製のおけに比べ通気性が良く熱伝導性が低い、まろやかな味となるのが特徴。今後1年半かけて熟成させ、全

量を曹洞宗大本山の永平寺に納める。

木おけは直径が1・9㍎、高さが1・6㍎。約3㍎の味噌が造れるものを2つ製作した。材料に使われた福井県産の杉は、寒暖の差が激しい豪雪地帯で育つため、「色つやが良く粘り強い」(多田和博社長)。

同社もかつてはすべての味噌を木おけで熟成させていた。しかし、保守の人間や木くずなどの異物混入を避けるため、現在はプラスチック製などを多用している。

11月にはもう一つの木おけで味噌を仕込む計画で、高級味噌として一般向けに発売する。