

(株) 米五

県産杉の桶で まろやかみそ

みそ製造販売の米五(本社福井市春山2丁目、多田和博社長)は木桶を使ったみそ造りを30年ぶりに復活させ5日、仕込み作業を行った。桶の材料は、地産地消にこだわり県産杉を活用。まず大本山永平寺に納品するのみそ3トを仕込んだ。

(土生仁巨)

米五(福井) 30年ぶり仕込み復活

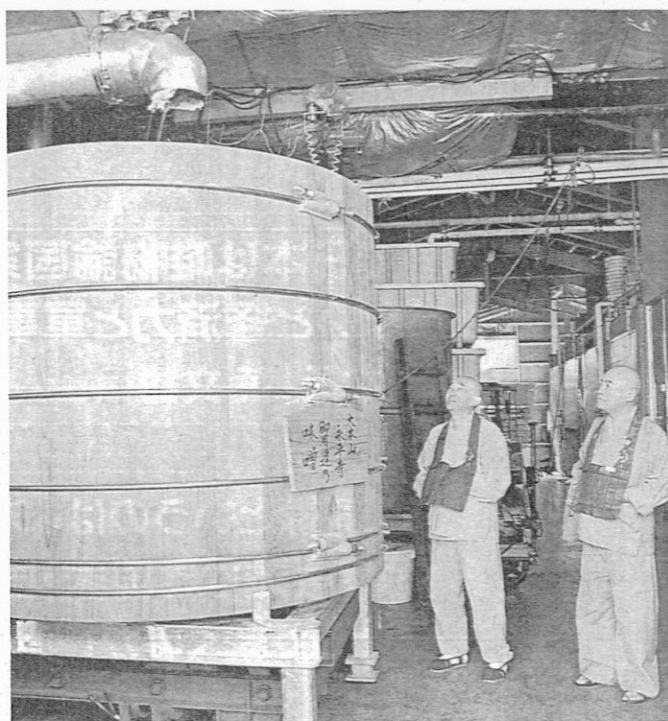
まず永平寺向け3トン

みそ仕込みは今では、繊維強化プラスチック(FRP)製のタンクを主流。しかし昔ながらの木桶は通気性に優れ、発酵を促す微生物が木肌に住み着くことや、木材が外気温の変

化を緩やかに伝えることから、天然醸造本来のまろやかな味わいが期待できるといふ。木桶は直径194センチ、高さ215センチで、木桶メーカーの日本木漕木管(本社横浜)が製造した2

基を用意。木に溝と突起を作って接合した上、ステンレス製バンドで外側から締めることで、耐久性を持たせている。

この日は、永平寺で調理場を担当する三好良久典座老師、二瓶法道典座老師が仕込みに立ち会った。2人は「天然素材を活用することで風味も増すだろう」と期待していた。



県産杉の木桶を使った永平寺納品用みその仕込み作業＝5日、福井市春山2丁目の米五

11月にもう1基で県産の大豆、米、塩を使って一般用のみそを仕込む。一般販売は来年11月ごろになる見込み。同社の年間出荷量約260トのうち、約6トが木桶仕込みとなる。