日刊県民福井新聞　平成24年10月6日

（株）米五

きっと風味違う みそ

福井の米五　30年ぶり木おけで仕込み

福井市春山二丁目のみそ製造、販売「米五」（多田和博社長）は五日、県産の越前杉で作った木おけを使って、みその仕込みを行った。同社が木おけでみそを仕込むのは三十年ぶり。

同社の「こだわりの福井県産味噌」プロジェクトの一環。米五では、二年前から横浜市の木槽会社と準備を進め、高品質な越前杉で三㌧容量の木おけを二基を製作。この日は、大本山永平寺（永平寺町）に納めるみそ二・八㌧分をおけに詰めた。仕込み作業を見守った永平寺の料理長、三好良久典座老師は「みそは毎日使う欠かせないもの。きっと風味の違う、おいしいみそができるでしょう」と期待していた。

もう一基の越前杉おけでは、大野市のコシヒカリと大豆、小浜市の塩と、原料すべてを県産にこだわったみそを十一月下旬に仕込む。発売までに一年間熟成させるという。

（林朋実）

みその材料が木おけに仕込まれる様子を見る三好良久典座老師＝福井市の米五で