

木おけ仕込み復活

味噌醸造の米五、30年ぶり



プラスチック製のおけに比べるやかな
味になる (福井市の米五本社)

天保2年(1831年)年ぶりに木製のおけを復
創業の老舗味噌醸造店 活させ、5日に仕込み初
「米五」(福井市)が30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た
め、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)。同社でも
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、保守の手間や
木くずなどの異物混入を
避けるため、現在は仕込
みにプラスチックのおけ
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。