

中日新聞 平成24年10月6日

(株) 米五



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

風味の良いみそ期待

福井 越前杉木おけで仕込み

「こだわりの県産味噌プロジェクト」として、福井市春山二丁目の米五（多田和博社長）が五日、県産の越前杉の木おけを使って初めてみそを仕込んだ。

今は全国的に、品質管理のしやすい強化プラスチックやステンレスタンクに仕込むのが主流で、米五でも木おけに仕込むのは三十年

ぶり。木おけは保守管理の手間がかかるが、通気性があり、乳酸菌や酵母などの微生物がすみ着きやすいので、その蔵独特の絶妙な味わいを出すことができるという。

米五は、一昨年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斗容量の木おけを二基製作。この日は、大本山永平寺（永平寺町）に納める二・八斗をおけに詰めた。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。きつと風味の違つ、おいしいみそができるでしょう」と期待していた。

もう二基の越前杉おけには、大野市のコシヒカリと大豆、小浜市の塩を使い、原料すべて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。

（林朋美）

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