

日刊県民福井 平成24年 9月29日

(株) 米五

県産材の木おけで製造

みそ製造、販売の老舗「米五」（福井市春山二丁目、多田和博社長）が、三十年ぶりに木おけを使ったみその製造に挑戦する。県産スギで作った二基を購入し、うち一基はダイズや塩、コメなど原材料もすべて県産品に。同社は「おけから材料まですべて県産の、究極の地産地消みそ」とアピール。十一月下旬に仕込み、約一年後の完成を目指す。（北原愛）

「米五」30年ぶり挑戦

木おけは通気性に優みそが漏れるという難れ、乳酸菌や酵母がすみ点もあり、同社によると着きやすいことから発酵現在では木おけで製造に最適。また、みその風しているところはほとんどを左右する気温変動のどないという。コスト的影響も受けにくい。ため、にも、木おけは一般的なじっくり熟成させること強化プラスチック製にができ、まろやかな味に比べて八倍程度と高価仕上がる。

ただ、おけを囲んで押 同社も現在は年間「百さえる「たが」が緩んで 六十トすべてを強化プラ

ダイズ、塩、コメも地元調達



30年ぶりに復活させた木おけを前に「じっくり熟成させたまろやかな味わいのみそを造りたい」と語る多田和博社長。26日午後、福井市の米五で。

スチック製のおけで製造。そこで、原点に立ち返ろうと、昨年の創業百八十年の節目に合わせて木おけでの製造を検討し、横浜市のメーカーに木おけを発注していた。完成した木おけは直径一・九メートル、高さ二・二メートルで、一度に三トを仕込める大きさ。たがはステンレス製ワイヤで、緩んでもすぐに締め直すことができる。

同社は昨年、若手社員を中心に「こだわりの福井県産味噌プロジェクト」を発足させ、ダイズの種類や、材料の配合割合などを試行錯誤し、大野産の青ダイズや特別栽培米の使用を決めた。多田社長（左）は「若手の熱意とこだわりの原材料が、こだわりの木おけの中でどう仕上がるか」と、成果に期待している。