御膳みそ

味噌づくりの奥深さに触れる手作り糀が育む豊かな風味とコク

本場の本物認定 ココが特徴

御膳みそ

名称の由来／元禄時代に城下古物町の市原氏が考案し、徳島藩主であった蜂須賀公の「御膳」にも供されたことから「御膳みそ」の名称が生まれ、現在も広く周知されている。

製法の特徴／大豆に対する糀歩合が高いのが特徴で、さらにその糀は手作業でつくられ、熟成期間も半年～１年と長いことが独特の風味の良さやコクのある味に繋がっている。

原材料の特徴／米はもちもちとした食感が特徴のアキサカリ、大豆はたんぱく含有量が高く旨味に優れたフクユタカと、ともに味噌づくりに適した原材料を使用。

品質と安全性／作業場内及び原材料、製品、仕掛品の保管場所は常に清潔を保っている。また使用前の洗浄、アルコール消毒も徹底し、清潔で安全であることを確認の上で使用。

特認者／有限会社志まや味噌　徳島県徳島市吉野本町5-47

有限会社 志まや味噌
代表取締役社長
濱野 正裕 氏

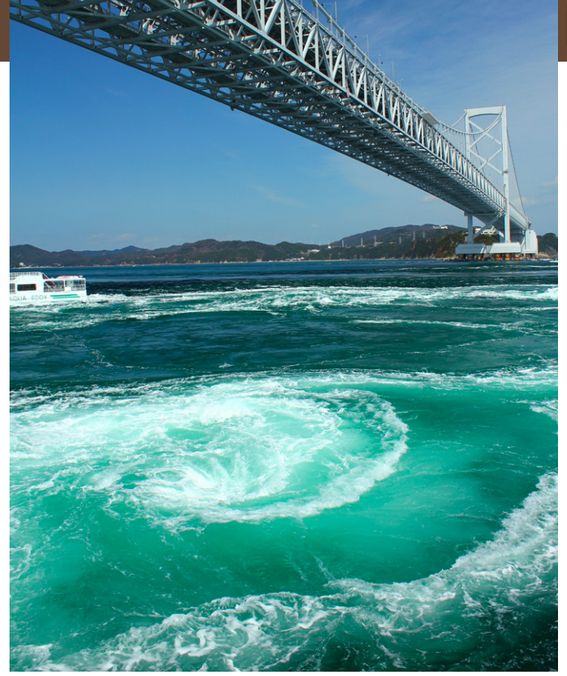
「さ・し・す・せ・そ」で例えられる調味料はいずれもベーシックなものだが、だからこそ奥が深い。中でも日本伝統の味噌は特に、主要原材料が米、豆、麦と幅広く、生産地によって歴史も製造法も異なる興味深い調味料だといえる。

四国の徳島県にも、伝統の味噌が存在する。阿波の国と呼ばれていた江戸時代、吉野川流域の肥えた土壌で盛んだった藍栽培の間作として栽培されていたのが、良質で粒の大きい、味噌づくりに最適な「阿波目白大豆」。そして徳島県といえば〝鳴門の塩〟。味噌づくりが発展する環境はすでにこの頃、整っていたのである。その味噌は徳島藩主である蜂須賀公の「御膳」に供されたことから「御膳みそ」と呼ばれ、阿波の名物のひとつとして評判を呼ぶようになった。現在も複数の製造業者により、御膳みそは受け継がれている。志まや味噌も明治32年に糀屋として創業すると翌33年に醤油、その翌年に御膳みその製造を開始。以来100年以上にわたり「量を追わず、質を追う」という社是の下、製法を変えることなく極上の御膳みそを世に提供している。

継承される糀づくりのこだわり

今回本場の本物に認定された志まや味噌の御膳みそ「阿波物語り」は、パッケージを開けた際に放たれる香りの良さ、豊かな風味、コクのある味わい、どれをとっても〝素晴らしい〟の一言。そこには確かな理由がある。原材料は大豆、米糀、塩で、現在使用されている大豆はたんぱく含有量が高く旨味に優れたフクユタカ、米はもちもちとした食感と豊富な甘味を持つアキサカリ、塩は鳴門の良質塩と、いずれも厳選されたものを使用。さらに決め手となっているのが、糀へのこだわりだ。味噌の出来を左右する糀づくりを同社は、今でも手作業で行っている。「気候条件などで出来にムラが出る糀づくりを機械で行えば70%程のアベレージは保てるが90%以上には届かない。だが手作業であれば経験で覚えた90%以上の感覚に届くまで突き詰めることができる」。これはかなりの重労働だと思えるが、そのこだわりの糀の歩合を高め、さらに熟成期間も半年～1年と長く設けることでこそ、カドがない独特の香り、豊かな風味、コクのある味わいは実現するのである。

蒸した米を糀にする工程は、現在もすべて手作業で行う


天然塩の名産地と知られる鳴門

香り、風味、味わい、すべてが極上の御膳みそ

香りの良さ、豊かな風味、コクのある味わい、いずれもかなりハイレベル。甘みのバランスが良く、味噌汁をつくる場合に具材を選ばなくて良いのも優れた点だ。シンプルに焼き味噌を酒のつまみにするも良し、変わったところではサラダにバルサミコ酢とあわせた味噌ドレッシングというのも、健康に良い発酵食品だけにコンセプトとマッチする。

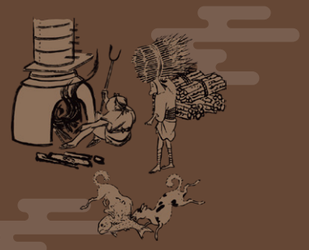
味噌汁の具を選ばない味噌

味噌を使った料理として最もポピュラーなのが味噌汁で、中身の具を変化させれば毎日食べても飽きることはない。だが具と味噌の種類により、例えば煮込むと甘味が出る玉ねぎに甘めの味噌を使うと甘すぎてしまうなど相性が悪いこともある。阿波物語りはどんな具材にもマッチするバランスの良さが、愛好者が特に評価する部分なのだという。また多くがおそらく調味料として位置づけるであろう味噌だが、昔はメインのおかずとして食されていたと聞く。代表的なのが、火で炙っただけの〝焼き味噌〟。これが実は、最も御膳みその真骨頂が感じられる食べ方なのかもしれない。簡単に作ることができるので、食事でお腹が満たされた後にお酒だけを愉しむ際になどにおススメだ。発酵食品が身体に良い事は知られており、味噌汁や煮込み料理、焼き魚以外の使い道はあれば知りたいという健康志向者も多いだろう。そんな人にぜひ試してもらいたいのが、バルサミコ酢とあわせた味噌ドレッシング。ヘルシーな料理だけに、ヘルシーな調味料が最も好相性なのは言うまでもない。

明治32年に徳島市で糀屋として創業した志まや味噌

阿波の伝統芸能〝阿波踊り〟

様々な料理の味の決め手として活躍する御膳みそ



商品情報
御膳みそ　阿波物語り　700g 700 円 (税別)

関連団体
有限会社　志まや味噌
徳島県徳島市吉野本町 5-47
☎088-652-7356