

ひろしまけん た もの きゅうしよく
広島県のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

たべもの新聞

Vol.25 みそ

平成28年9月8日

廿日市学校給食センター

みそを製造している「ますやみそ」取材しました。

みそは、日本人の食生活に欠かせない調味料で、栄養豊富な発酵食品です。

廿日市学校給食センターでは、呉市にある「ますやみそ」の工場で製造された“広島県産の大豆で作ったみそ”を使用しています。今回は貴重な広島県産大豆を使用してみそを作る様子を紹介します。



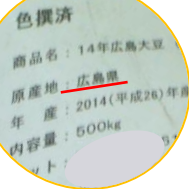
広島県産大豆入荷



1つの袋に500kg
の大豆が入っています。

広島県産大豆

ラベル



仕込む



大豆を小さくくたいて、
塩が混ざりやすい状態に
します。
大豆の粒をくだいた方が
発酵しやすくなります。

麴を作っています。麴も
ますやみそで作ります。国
産の米に麴菌を付けて、麴
を作るのに約40時間かか
ります。



くだいた大豆・麴・塩を
混ぜる機械に入れます。



よく混ぜます。

広島県産大豆のみそができるまで

大豆入荷

選別

洗う

水につける

煮る・蒸す

仕込む

- 大豆を1/4～1/6の
大きさにくだく
- 麴をつける
- 大豆・麴・塩を混ぜる

発酵・熟成

調整

テイスティングを行い、
ブレンドして安定した
味に仕上げます。

検査

出荷

みその豆知識

全国にはみそが千数百種あるといわれています。
その中からいくつか紹介します。

〇信州みそ（長野）：全国のみその生産量の約40%を
占める辛口のみそです。

〇八丁みそ（愛知）：濃厚なうまみと渋み、若干の苦み
をもつ長期熟成の豆みそです。

〇府中みそ（広島）：良質の米と皮を除いた大豆を原料
とした甘みそです。

知っているみそがありましたか???



発酵・熟成



タンクに重石をのせま
す。家庭でみそを作る時
の、みそ玉を投げつける作
業にあたります。



タンクを立体的倉庫で保
管します。状態をみながら
保管温度や保管する部屋を
変え、少なくとも1ヶ月以
上はねかせます。

株式会社ますやみそ 経営企画室室長
舛本 憲司 さん



今回の「たべもの新聞」作成の
ために、みその製造工程を分か
りやすく説明してくださいまし
た。

「みそは、同じように仕込ん
でも色合いや味などが微妙に
違ってきます。最終的に人の手
でチェックして、年間を通じて
同じ製品を出荷できるようにし
ています。」と教えて下さいまし
た。

廿日市学校給食センターで
おいしい給食を作ります。

9月の給食では、

7日の かつおのみそがらめ

12日の 豚肉となすのみそ炒め

28日の 豆腐の赤だし

に広島県産大豆で作ったみそが使われています。

