

ひろしまけん たのものきゅうしょく
広島県のおいしい食べ物を給食でつかつてるよ!

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」を取材しました。

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、吳市にある「ますやみそ」の工場で製造された「広島県産大豆で作ったみそ」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。



ひろしまけん さん だいす にゅうか
広島県産大豆入荷

1つの袋に500kg
の大豆が入っています。

ひろしまけん さん だいす
広島県産大豆

ラベル

色撰済
商品名: 14年広島大豆
原産地: 広島県
年 産: 2014(平成26)年
内容量: 500kg
ネット:



広島県産大豆のみそができるまで

大豆入荷
ひろしまけん さん
広島県産
にゅうか

選別

洗う

水につける

煮る・蒸す

仕込む

発酵・熟成

発酵・熟成

ステンレスのタンクに混
せ合わせたみその原料を入
れます。このタンクに1ト
ンもの原料が入ります。

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。



タンクを立体の倉庫で保
管します。状態をしながら
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。

調整
テイスティングを行い、
フレンドして安定した
味に仕上げます。

検査

出荷

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。

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。

○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。

○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。

○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???



株式会社ますやみそ 経営企画室室長
ます もと けんじ
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。