

ひかり味噌 年に一度の「大寒仕込み」を実施 ～ 味噌づくりの原点に立ち返り、最高品質の味噌を仕込む伝統行事 ～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林善博、以下 当社)は、伝統的な手法を用いた、年に一度の味噌の仕込み「大寒仕込み」を2024年1月26日(金)に、長野県上伊那郡飯島町の飯島グリーン工場にて実施いたしました。当社が1985年より守り続ける伝統行事「大寒仕込み」は、味噌づくりの営みができることへの感謝や、先人たちの味噌にかけた想いの伝承、さらには、ものづくりの本質の継承という意義をもち、味噌づくりの原点に立ち返ることができる場所です。今年も、醸造・生産に関わる社員の他、営業・管理部門などの社員も含め、総勢約30名が参加し、味噌づくりに対する想いと技術をしっかりと受け継ぎました。



晴れ渡った青空に、中央アルプス山脈が映える2024年「大寒仕込み」の朝

■ ひかり味噌の「大寒仕込み」

「大寒仕込み」とは、前年の秋に収穫した新穀大豆と米を原料とし、二十四節気の大寒の時季に行う伝統的な手法を用いた味噌の仕込みを指します。寒さが厳しい大寒の時季は、空気中の雑菌が少なく、仕込みに最も適しているといわれています。今年も、1月26日(金)に北海道産の大豆「ユキホマレ」と愛知県産「コシヒカリ」の米麴、長崎県産の塩「海はいのち」を原料として使用し、「大寒仕込み」を行いました。

ひかり味噌の「大寒仕込み」は、飯島グリーン工場内の醸造の神を祀る京都の松尾大社に由来する祠で、一年間の味噌づくりの豊穰と息災、おいしい味噌の仕上がりを祈願することから始まります。その後、蒸煮した大豆に、前もって準備したみそ玉を砕いて加え、米麴、塩と混合して2トンタンクに流し込みます。その際、タンクの中で、味噌

HIKARI MISO

を足で踏みならして空気を抜くことで、均一に発酵・熟成が進むようになります。また、蒸煮した国産大豆をつぶして、温かいうちに高さ 20cm程の円柱形に手で丸めて作ったみそ玉は、ゆっくりと乳酸発酵が進み、「大寒仕込み」の味噌に加えることで、より深い味わいに仕上がります。

通常は、適温に加温して、微生物が活動しやすい環境で味噌の発酵を促しますが、「大寒仕込み」の味噌は自然の力にまかせ、人の手をかけずにじっくりと発酵させる天然醸造によって作られます。外気が暖くなる頃に天地返しを行い、味噌の中の微生物を空気に触れさせ発酵を促進させるため、その年の気候・気温によって発酵・熟成のスピードが変わり、年ごとに違った味わいの味噌が出来上がります。





■ 「大寒仕込み」の味噌の特長




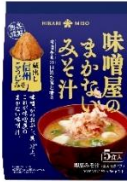
厳選された最高品質の原料を使用し、丁寧に仕込まれ醸造された特別な味噌です。低温でじっくりと熟成する天然醸造を経て出来上がった味噌は、しっかりとした旨みに、酸味、さらにはほんのりとした甘味と渋味が一体となって、口中に広がります。発酵期間が長くなると、香りに熟成感が深まるのも特長です。

数年にわたり長期熟成した「大寒仕込み」の味噌は、熟練の蔵人が、麴の粒をつぶさないように手作業で丁寧にブレンドし、当社最高品質の味噌としてみなさまにお届けしています。



■ 「大寒仕込み」の味噌

	<p>●名匠(めいしょう)</p> <p>天然醸造によって引きだされたまろやかで深みのある味わいは、長い間多くのお客様に愛され、百貨店の味噌売り場で不動の人気を誇る商品です。</p> <p>内容量： 500g 参考小売価格： 2,257 円(税込)</p>
	<p>●匠(たくみ)</p> <p>じっくりと熟成を重ねた「大寒仕込み」の味噌をきめ細かくこした「こし味噌」です。粒味噌の『名匠』とは違う、なめらかな味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>内容量： 500g 参考小売価格： 1,663 円(税込)</p>

	<p>●銀座鼓特選 雅(みやび) 三年もの長期熟成によって生みだされる深い発酵の香りとコク、僅かな渋み、力強い旨み。独特の重厚感のある複雑な発酵の滋味が特長です。 内容量：500g 参考小売価格：2,138 円(税込)</p>
	<p>●銀座鼓特選 華(はな) 二年長期熟成の華は、長期熟成ならではの発酵の深みとしなやかな旨みを兼ね備えた、絶妙の調和をお楽しみいただける逸品です。 内容量：500g 参考小売価格：2,020 円(税込)</p>
	<p>●味噌ヌーボー 初熟(はつなり) フランス語で新しいという意味のヌーボーを冠した、「味噌の初物」がコンセプトの味噌。フルーティーでフレッシュな味わいで、明るい色調が特長です。 ※ご好評につき、2023 年版は完売しました。2024 年は秋頃発売予定。</p>
	<p>●味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ 三年以上の長期熟成味噌を贅沢に使った即席みそ汁。味噌のおいしさを引き出す「味噌、かつおぶし、具」の究極にシンプルな設計。 内容量：5 食入 参考小売価格：378 円(税込)</p>

- ◆「大寒仕込み」の味噌は、オンラインショップでお求めいただけます。
- ひかり味噌 公式通販サイト：<https://www.hikarimiso.shop>
- 銀座鼓特選 オンラインショップ：<https://www.ginzakuki-shop.com>