

毎週日曜発行
2018 1/21

こども新聞 週刊がほピョンプレス

河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)

仙台みそを調べよう

1月20日は一年でもっとも寒い時期といわれる「大寒」。仙台名物のみそは、このころに「仕込み」をするんだって。どうしてかな。かほピョンは、若林区で代々みそづくりをする「佐藤麹味噌醤油店」で教えてきたよ。

戦国時代、みそは武士の栄養源として欠かせない食品でした。伊達政宗が地元で日本初のみそ工場を建てて造らせたところ、品質と味の良さから全国に知られるようになりました。これが「仙台みそ」の始まりです。



佐藤麹味噌醤油店は400年以上も続く老舗。現在は、14代目の佐藤光政さん(71)がのれんを守ります。真冬に仕込む理由を「気温が低いときは、みそを腐らせる雑菌が少ないから」と教えてくれた。

最初の仕事はこうじ作り。米を一晚水に漬けて蒸し、こうじ菌と合わせて発酵させます。できたこうじを、蒸した大豆、塩と合わせてじっくり発酵させるとみそのできあがり。発酵とは、人の体にいい微生物の働きで食

みそを造って50年以上の佐藤さん。「まだまだ勉強することがいっぱいあります」



さまざまな大豆が並ぶ佐藤麹味噌醤油店。大豆の種類や大豆とこうじの割合、熟成(じゅくせい)期間などによって、味や色が違います

品が変化し、風味などがよくなることです。原料は大豆、米こうじ、塩だけ。シンプルだから

こそ、作り手の技がものをいいます。「みその味は、こうじの働きで決まる。いかにこうじが働きやすい環境をつくるかが肝心です」

は、気温が上がるにつれてこうじの働きが活発になり、発酵が進みます。うま味や香り、栄養価が増し、秋には味わい豊かなみそになるのだそう。



自然のものだけでできたみそには、天然のうま味成分がたっぷり。「だから、お湯に溶くだけですぐおいしいよ」と佐藤さん。沸騰させると風味が飛んでしまうので、おわんにみそを入れてお湯を注ぐのがおすすめだそうです。ネギやワカメ、豆腐などを切って一緒に入れると、簡単にみそ汁が作れます。

自然の力と時間、職人の技が合わさって、おいしいみそができるんだね。佐藤さんは「世界中の人にうちのみそを食べてもらいたい」と大きな夢を話してくれたよ。

雑菌少ない真冬に仕込み

やってみよう!
調べてみよう!
年末年始

⑥完

きょうの紙面

2 ニュースゴング

3 3分チャレンジ

4・5 いいね

小学校

6 英語

7 かほくワークシート

8 投稿特集

今週の注目ニュース

◇23日(火) 明治維新の立役者、西郷隆盛が生まれてから190年

西郷隆盛を主人公とした大河ドラマも始まったね。今年には明治維新から150年にも当たり、ゆかりの地ではさまざまなイベントが計画されているよ。

◇27日(土) 若草山焼き(奈良市)

33畝の草地にいっせいに火がつけられ、赤くそまった山が夜空にうかび上がるんだ。古都奈良の代表的な冬の行事だよ。毎年、10万人以上の観光客が集まるんだって。