



味噌に

それしかない。夢なんです。食べて 浩司さんとともに作り続けてきまし そう熱い口調で語ってくれたのは大 ざいます、体の調子はどうですか、 **さた「大津賀さんの味噌」を、夫の 守る会の定番品として長く愛されて** やりたいことは何かと聞かれたら、 **津賀商店の大津賀ゆかさん。大地を** 聞いて回りたいんです。死ぬ前に れる人にすごく感謝しています」

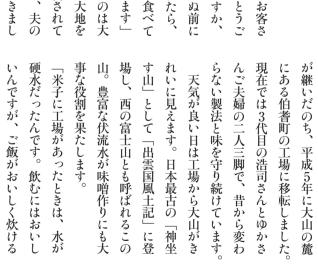
大津賀商店は、鳥取県米子市内で

大地さんで買ってくださるお客さ

んを1軒1軒回って、ありがとうご

ストでもおなじみ、2代目(現会長) いに見えます。 日本最古の「神坐 ます。 成5年に大山の麓 とも呼ばれるこの 上場から大山がき

のは軟水と言われ ています。ここは 料となる米がおい





早速、味噌作りの現場にも案内し

てもらいました。 大津賀商店では、1週間の曜日ご

親指で挟んで潰れるぐらい」が目安 麹機へ。水曜日に混ぜ合わせ、麹が を蒸します。蒸しあがったお米に麹 の作業。大豆の蒸し加減は「小指と た大豆と塩を混合するまでが木曜日 菌をまぶす種付という作業をし、製 とに作業が決まっています。 できあがるのが木曜日。これに蒸し 月曜日に米をとぎ、火曜日にその米

せ、出荷を待ちます。 あとは8ヶ月から44ヶ月程度熟成さ 金曜日に桶に移して仕込んだら、

中です。 豆と塩を混ぜ合わせる作業の真っ最 取材に訪れた日は木曜日。麹に大

桶に入れたら一旦作業は完了。 ものを粗いメッシュでミンチにし、 噌ができあがります。混ぜ合わせた 原料の米の分量を増やすと甘口の味 大豆260キロ、塩が129キロ。 一度に作る量は米が300キロ、

てしまうため。発酵が終わり出荷す ら細かく挽くと水分が出て粘りが出 る前に、細かいメッシュで滑らかに 粗いメッシュを使うのは、始めか

みをしているときがいちばん楽し ですが、浩司さんは「みんなで仕込 い」と言います。 どの工程も負担の大きな肉体労働

ながら、ワイワイガヤガヤやってま スがないです。バカみたいな話をし 「精神的にも無になれるし、ストレ

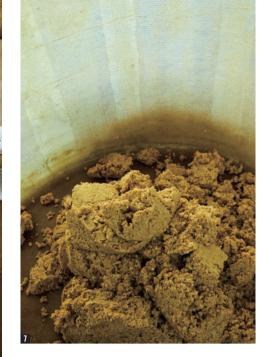
ふと見上げると、天井や壁は黒く

しく蒸しあがるんです」(浩司さん)

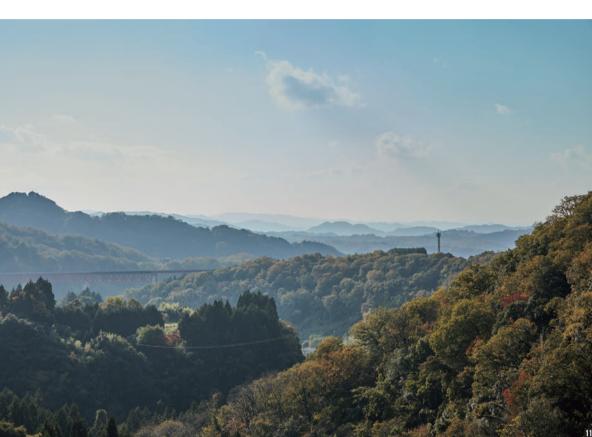
昭和2年に創業。

パッケージのイラ

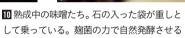












昔ながらの天然醸造だ。 11 山が重なる美しい風景は山陰地方ならで は。豊かな自然の中で、大津賀さんの味噌は 育まれる。

「先祖代々引き継がれてきたいい酵

れたのは、「みのり醤油」でもおな

状にし桶に仕込む。 8 約8~14ヶ月(季節により変動)の熟成 を経て、味噌が完成する。

6 7 大豆、塩、麹を合わせたら機械でミンチ

9 熟成後、出荷前に細かいメッシュを通すこ とで滑らかな味噌に仕上げる。

発酵食品の奥深

さん) と思って、最近始めたんです」(浩司 一つひとつ違う言葉が書かれていま 心理学者アドラーの言葉の引用など、 「共同体感覚」「他者貢献」といった 味噌への感謝を表すメッセージや、

品し愛されている大津賀さんの味噌 儲けにはなりませんが、地域に対す やっているんです」 れで味噌作って、 ですが、「僕の代で終わりと思って る貢献かなと思って、 もあります。そういうときはもらっ た原料で麹を作って、お渡しします。 学校給食や地域の病院などにも納 と依頼されること 依頼があれば

母がいてくれるから、いい味噌がで 駆け回ってくれる頼もしい存在です。 なるそう。工場のムードメーカーで きる。運がよかったと思います」 くなりました。酵母のおかげです 「ここで働いてから、風邪を引かな あり、トラックを運転して配送にも うに桶を両手で抱えて撫でています。 美佐子さん(ア5)。まるで我が子のよ 桶の中で熟成を待つ味噌たちに、 よ」とニコニコの笑顔も、つやつや 井上さんは同店で働いてもう20年に と声をかけるのは、スタッフの井上 いい子だね~。おいしくなぁれ」 じみの日本食品工業(鳥取県境港市)。 な原料。工程もシンプルでありなが 文化を支えてきた誇りが伺えます。 だけなんだけど」と謙遜しながらも、 業した後から、父の背中を見ながら その姿からは、伝統食材を通じて食 致し、取引が始まったのは必然の流 2社と、食に対する当会の理念が一 味噌作りの醍醐味 ずっと味噌作りに れだったかもしれません。大学を卒 ともに天然醸造で醤油と味噌を作る て作り出していく ら、微生物たちとともに月日をかけ 「これしかできない 米と大豆、塩だけというシンプル

を楽しそうに話す

からやっている

味噌の場合は塩をす 大津賀商店のある地域では、いまだ 食べられてきたものでもあります。 に、昔から味噌は各家庭で作られ、 塩に守られているから作りやすい」 ないんですよ。お酒なんかと違って、 して腐るということもないんです。 **『手前味噌』という言葉があるよう** 「複雑なことをし ないから、失敗も **入れるんで、失敗**

ジを書いた紙が貼ってありました。

並んだ桶をよく見ると、メッセー

「味噌にも感情があるかもしれない

ているのは井上さんだけではありま

味噌を我が子のようにかわいがっ

いのだとか。 に個人で味噌を作 「うちに米と大豆 を持ってきて、こ っている家庭も多

まろやかな味わいの天然醸造味噌 特撰 大津賀さんの味噌 (甘口)

1613 蔵 15

がりは、大地を守る会の創成期まで

大津賀商店と大地を守る会のつな

地方の生産者の多くが抱える後継者

います。あと何年続くか」と浩司さん。

遡ります。つなぐ役割を果たしてく

ではありません。

不足の問題は、こ

こでもまた他人事

係ない、これからいい味噌を作ろう

噌作りも、過去に仕込んだ味噌は関

んだという考え方をしています。味

未来を変えたかったら今変えられる

「アドラーは、過去に支配されず、

という考え方をしたいと思ってるん

_____ 1kg 986円 (税込1065円) ⑦大豆 遺着日含め45日保証 (鳥取県伯耆町)



長期熟成の、香り高い天然醸造味噌 特撰 大津賀さんの味噌 1612 蔵

1kg 998円 (税込1078円) ⑦大豆 寛着日含め45日保証 生大津賀商店 (鳥取県伯耆町)





12 パッケージの版画でおなじみの先代社長 (2010年撮影)。

13 包装は一つずつ手作業で。発酵を止める加 熱処理などをしていないので、パッケージの 中でも味噌は呼吸を続けている。



携わってきた浩司

Photo: Taro Terasawa Text: Yuki Takahashi

Design: Better Days

ソーシャルレポート

今号は、2022年2月26日(土)にオンラインで開催した 「大地を守る会オーガニックフェスタ」のイベントレポートです。

■「大地を守る会オーガニックフェスタ」は出会い、つながる場所

全国各地の生産現場へオンラインで"遠足"

大地を守る会の生産者が全国各地 から集まる、年に一度の大イベン ト「大地を守る会オーガニックフ ェスタ」。新型コロナウイルス感 染症の状況により、2020年の中 止、2021年のオンライン開催に 続き、2022年もオンラインで開 催しました。「オンラインでも、 オンラインだからこそ」という想 いから、「大地を守る大人の学校

~大人の遠足編~」と題して、各 地の大地を守る会の生産者と中継 をつなぎ、生産現場を1日かけて オンラインで巡りました。岩手県 の山形村短角牛肥育部会で、冬に 牛舎で過ごす牛たちに会いに行っ たり、福岡県の成清海苔店で、有 明海で育てる海苔を見に行ったり と、普段なかなか見られない生産 現場を覗くことができました。

- 1 山形村短角牛肥育部会(岩手県久慈市)と の中継では"たんくん"も登場。外に雪が積も る中、牛舎では牛たち(本物のたんくんた ち!)がのんびりと過ごしていました。
- 2 成清海苔店(福岡県柳川市)のもとでは海 苔が育てられている有明海へ。
- 3 いつもの笑顔と違い、海苔を焼く成清忠さ んの眼差しは真剣そのもの。
- 4 桃の生産者・一宮大地(山梨県笛吹市)で は桃の樹を剪定する時期。
- 5 メンバーの皆さんとともに登場してくだ さった代表の久津間紀道さん。









食べ物を持続的なものにし続けるために

大地を守る会オーガニックフェス タは、1978年から毎年開催し続 けている伝統あるイベントです。 1978年に「地球は泣いている! 東京集会」として始まり、翌年か ら「大地を守る東京集会」、現在 は「大地を守る会オーガニックフ ェスタ」という名になりました。 「オーガニック」や「サステナブ ル」などの言葉がまだ知られてい

ない当時から、身体にも地球にも よい食材を作る人、食べる人が出 会い、つながる場所となってきま した。自然の恵みである食べ物を 持続的なものにし続けるには、作 る人と食べる人がお互いを理解し 合い、支え合うことが大切です。 大地を守る会オーガニックフェス タは、"顔の見える関係"を築き 続ける場所を目指します。

顔の見えるマルシェ、再びオープン

大地を守る会 オーガニックフェスタ2023 2023.2.25(土) 10:00~16:00

年に一度、大地を守る会の生産者 が全国各地から集まる「大地を守 る会オーガニックフェスタ」を、 4年ぶりにリアル開催します! 生産者とおしゃべりしながらお買 い物ができるマルシェなどを準備 中です。詳細・最新情報は、大地 を守る会のホームページやチラシ などをご覧ください。



部

庭

会場…… 東京交通会館 (千代田区)

※JR山手線·京浜東北線「有楽町駅」 京橋口・中央口 (銀座側)より 徒歩1分

申込……不要 ※当日、会場に直接お越しください。

主催…… 大地を守る会

※当日17:00 (予定)より同会場にて、 交流パーティー (当日申込、有料)も開催します。 ※新型コロナウイルス感染症の状況により中止になる場合があります。 中止の場合は、お買い物サイトや『ほっとでぇた』などでお知らせいたします。

イベント

ナウシカのような環境再生医を追いかけたドキュメンタリー

映画『杜人』上映会&トークイベント 2023.2.12(日)13:00~17:00

山から海まで空気と水の循環を損ない続けて きた結果、いま大きな土砂災害や河川の氾濫 などが起きています。本映画は循環を取り戻 す挑戦の記録。上映後は監督の前田せつ子さ んをお迎えし、大地を守る会の生産者を含む 「食の未来をつくる生産者の会」メンバーと のトークイベント。私たちにできることは何 かを一緒に考えましょう。

会場…… 日比谷図書文化館

日比谷コンベンションホール(千代田区) ※東京メトロ丸の内線・日比谷線 「霞ケ関駅」より徒歩3分

ゲスト…… 前田せつ子さん (映画『杜人』監督)

参加費…… 大地を守る会定期会員無料、

一般1,000円

定員……… 100名

申込締切… 2023年1月22日 (日)まで オイシックス・フ・大地

食の未来をつくる生産者の会

協力…… アースデイ東京



中止になる場合があります。 中止の場合はメール等でご連絡いたします。

「NEWS大地を守る」は WEBでもご覧いただけます。 イベントの詳細・お申込みも WEBからどうぞ。

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、 ソーシャルコミュニケーション部へ お電話いただきご確認・お申込みください。

大地を守る会



●『NEWS大地を守る』に掲載している 取り組みは、主に大地を守る会の 宅配サービスの年会費・利用料で 運営されています。

お問合せ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部 TEL 050-5306-8513

E-mailord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告 知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入 いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加 者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回 答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のため に利用させていただきます。なお当社は、イベント等を

人情報を開示することがあります。業務委託にあたって は、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先 が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行 います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の 取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサ イトの個人情報保護方針をご確認ください。 旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個 https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8



大地を守る会

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階 TEL 050-5306-8513