

おいしい味噌に たよあれ!

毎朝のお味噌汁を支えてくれる、
ニッポンの伝統食材・味噌。
その製造は微生物たちとの共同作業です。
愛情をかけながら
天然醸造で味噌を作り続けている
大津賀商店（鳥取県伯耆町）を訪ねました。



前列中央が大津賀浩司さん、左が妻のゆかさん。現在はこの4人で毎日味噌作りを続けている。



1 澄んだ水が大山周辺の河川を流れる。
2 3 4 蒸した大豆に麴を混ぜ合わせる。これが酵母の力によって味噌になる。作業するのはスタッフの本庄伸行さん。
5 味噌の入った桶に「いい味噌になあれ」と声をかける井上美佐子さん。



この味噌に 感謝の 思いをのせて



お客さんに 会いたい

「大地さんで買ってくださいるお客さんを1軒1軒回って、ありがとうございます。ございます、体の調子はどうですか、と聞いて回りたいんです。死ぬ前にやりたいことは何かと聞かれたら、それしかない。夢なんです。食べてくれる人にすごく感謝しています」
そう熱い口調で語ってくれたのは大津賀商店の大津賀ゆかさん。大地を守る会の定番品として長く愛されてきた「大津賀さんの味噌」を、夫の浩司さんとともに作り続けてきました。

大津賀商店は、鳥取県米子市内で

昭和2年に創業。パッケージのイラストでもおなじみ、2代目(現会長)が継いだのち、平成5年に大山の麓にある伯耆町の工場に移転しました。現在では3代目の浩司さんとゆかさんご夫婦の二人三脚で、昔から変わらない製法と味を守り続けています。

天気が良い日は工場から大山がきれいに見えます。日本最古の「神坐す山」として「出雲国風土記」に登場し、西の富士山とも呼ばれるこの山。豊富な伏流水が味噌作りにも大事な役割を果たします。

「米子に工場があったときは、水が硬水だったんです。飲むにはおいしいんですが、ご飯がおいしく炊けるのは軟水と言われています。ここは軟水で、味噌の原料となる米がおい

先祖代々 引き継がれ

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週間の曜日ごとに作業が決まっています。

月曜日に米をとき、火曜日にその米を蒸します。蒸しあがったお米に麹菌をまぶす種付という作業をし、製麹機へ。水曜日に混ぜ合わせ、麴ができあがるのが木曜日。これに蒸した大豆と塩を混合するまでが木曜日の作業。大豆の蒸し加減は「小指と親指で挟んで潰れるぐらい」が目安だそう。

金曜日に桶に移して仕込んだら、あとは8ヶ月から14ヶ月程度熟成させ、出荷を待ちます。

取材に訪れた日は木曜日。麴に大豆と塩を混ぜ合わせる作業の真っ最中です。

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

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

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

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

ふと見上げると、天井や壁は黒く



6 7 大豆、塩、麴を合わせたら機械でミンチ状にし桶に仕込む。

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。

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。

10 熟成中の味噌たち。石の入った袋が重しとして乗っている。麴菌の力で自然発酵させる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の。豊かな自然の中で、大津賀さんの味噌は育まれる。

くすんでいます。

「先祖代々引き継がれてきたいい酵母がいてくれるから、いい味噌ができる。運がよかったです」

桶の中で熟成を待つ味噌たちに、「いい子だね。おいしくなあれ」と声をかけるのは、スタッフの井上美佐子さんだ。まるで我が子のように桶を両手で抱えて撫でています。

井上さんは同店で働いてもう20年になるそう。工場のムードメーカーであり、トラックを運転して配送にも駆け回ってくれる頼もしい存在です。

「ここで働いてから、風邪を引かなくなりました。酵母のおかげですよ」とニコニコの笑顔も、つやつやの肌です。

味噌にも感情がある

味噌を我が子のようにかわいがっているのは井上さんだけではありません。

並んだ桶をよく見ると、メッセージを書いた紙が貼ってありました。

「味噌にも感情があるかもしれないと思って、最近始めたんです」（浩司さん）

味噌への感謝を表すメッセージや、「共同体感覚」「他者貢献」といった心理学者アドラーの言葉の引用など、一つひとつ違う言葉が書かれています。

「アドラーは、過去に支配されず、未来を変えたかったら今変えられるんだという考え方をしています。味噌作りも、過去に仕込んだ味噌は関係ない、これからの味噌を作ろうという考え方をしたいと思っています」（ゆかさん）

大津賀商店と大地を守る会つながり、大地を守る会の創成期まで遡ります。つなぐ役割を果たしてく

れたのは、「みのり醤油」でもおなじみの日本食品工業（鳥取県境港市）。

ともに天然醸造で醤油と味噌を作る2社と、食に対する当会の理念が一致し、取引が始まったのは必然の流れだったかもしれません。大学を卒業した後から、父の背中を見ながらずっと味噌作りに携わってきた浩司さん。

「これしかできないからやっているだけなんです」と謙遜しながらも、味噌作りの醍醐味を楽しく話すその姿からは、伝統食材を通じて食文化を支えてきた誇りが伺えます。

米と大豆、塩だけというシンプルな原料。工程もシンプルでありながら、微生物たちとともに月日をかけて作り出していく、発酵食品の奥深さ。

「複雑なことをしないから、失敗もないんですよ。お酒なんかと違って、味噌の場合は塩を入れるんで、失敗して腐るといふこともないんです。塩に守られているから作りやすい」

「手前味噌」という言葉があるように、昔から味噌は各家庭で作られ、食べられてきたものでもあります。

大津賀商店のある地域では、いまだに個人で味噌を作っている家庭も多いのだとか。

「うちに米と大豆を持ってきて、これで味噌作って、と依頼されることもあります。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。儲けにはなりません、地域に対する貢献かなと思って、依頼があればやっているんです」

学校給食や地域の病院などにも納品し愛されている大津賀さんの味噌ですが、「僕の代で終わりと思っています。あと何年続くか」と浩司さん。地方の生産者の多くが抱える後継者不足の問題は、ここでもまた他人事ではありません。



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。



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 1.5
1kg 986円(税込1065円)
⑦大豆
⑧着日含め45日保証
⑨大津賀商店(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
⑧着日含め45日保証
⑨大津賀商店(鳥取県伯耆町)



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。

編集後記

作る人によって味が変わるといいう味噌。みなさんの愛情によって、長い時間かけて仕上げられた味噌からは、奥深い味わいを感じられました。生き物そのものだなあと実感します。寒さが厳しくなる時期、発酵パワーで乗り切りましょう。(編集部・仲庭)

「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。

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。



- 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下さった代表の久津間紀道さん。



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

4年ぶりリアル開催

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。



DATA
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
参加費…… 無料
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『ほっとでえた』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。

DATA
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
「霞ヶ関駅」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
主催…… オイシックス・ラ・大地
食の未来をつくる生産者の会
協力…… アースデイ東京



※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。

大地を守る会 検索



●『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。

お問い合わせ

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-mail●ord_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、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

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、当社ウェブサイト上の個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhaidaichi-m.co.jp/Information/8>

※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。



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