



## 未来へつなぐ 本物の川辺味噌

話し手 上原産業 代表取締役

上原 義郎さん (昭和33年5月18日生)

聞き手 鹿児島県立 加世田常潤高等学校 1年



### 地元の味への追及

鹿児島の味噌といえば、麦の芳醇な香りと奥行きのある旨みが特徴の麦味噌です。昔ながらの麦味噌の味を作るのに、地元以外の大豆や大麦を使うのに長年、疑問をもってきました。

昭和の頃、推奨された外国産の大豆は、浸水すると黒い泡が出て、驚きました。気持ちの良いものではありません。遠い海外からやって来た原料はあまりにも生産現場が見えないんですよ。だから自分で原料から栽培してみたいと長年考えていたんです。

そこで2008年から、味噌作りのすべてが見えるように、地元川辺で原料の大豆・大麦を自分たちの手で、栽培することにしたんです。収穫した大豆と大麦で味噌や醤油に加工し、それを自分達の手で販売する六次産業に取り組んできました。



### 味噌作りに欠かせない地元の水

南九州市川辺町は美しい水の郷です。熊ヶ岳、鎌塚山など四方を緑あふれる山々が囲んでいます。この標高600mほどの周りの山々でろ過された鮮烈な水は、環境省名水百選に「清水の湧水」が選ばれました。他にも町内には湧き水が汲めるの名所があり、長く生活用水として親しまれてきました。

私達の味噌作りは、この水源からの水道水で地元で収穫した大豆と大麦を漬けてから蒸すようにしています。

やはり地元の食材に地元の水を使うからこそ、本来の食の姿に還れるのではないかと思いますね。



### 味噌作りのこだわり

私の味噌作りで、もう一つ大切なのが「手麴」です。手麴とは、機械を使わず、麴造りの最初の米洗いから全てを手作業で行うやり方です。最近は、機械化が進んできているけど、やっぱり味噌作りは手でやるのが一番だと思うんです。

なんでかというと、人間の手は「冷たい」とか「あったかい」とかわかるじゃないですか。だから味噌を混ぜるとね、「ここ冷たいなあ」とか「ここあったかいなあ」とかがわかるんです。これは機械にはできないことなので、私は手麴にこだわっているんです。



### 未来につなぐ

「小学校の給食で味噌汁を出すと残っちゃう」って話を給食センターの人に聞いて、「子供たちの味噌汁離れがあるんだなあ」とすごく感じました。そのためにも、出汁や味噌の美味しさを知ってもらいたい。鰹節を削って出汁を取り、具がたくさん入った昔ながらの味噌汁。これを知ってもらいたい。そのためにも、自分たちで作った大豆を使用して、味噌を作る時には無添加で、安心安全でおいしい「本物の川辺味噌」を作っていきたい。そして、一生食べてもらえるような味噌になってほしいです。



#### 聞き書きコラム



### 鹿児島の食文化を支えた麦味噌

鹿児島の麦味噌は、水分や塩分が低く、麴歩合が高い、発酵熟成期間が短いなどの作りの特徴がある。この作りにより、淡色で甘みが強く麴が香る特徴を持つ。鹿児島では、この麦味噌を使い、独自の郷土料理が誕生した。豚肉と麦味噌を合わせて作る「豚味噌」。麦味噌にカツオ節を練りこんで作る「かつお味噌」。麦味噌とかつお節に熱い緑茶を注ぎ作る「茶ぶし」など、麦味噌は鹿児島の食文化を支えてきた。