



episode.05

受け継いできた手作り味噌

話し手 北さつま農業協同組合 婦人部

しらさか じゅんこ
白坂 純子さん (昭和21年5月12日生)

聞き手 鹿児島県立薩摩中央高等学校

1年 家吉 優夏 1年 牛島 花音
1年 下菌 美優 1年 中野 大翔



発酵途中の麦麹



完成した味噌

「白坂さんの生い立ちと婦人部の活動」

生まれてこのかた76年、この羽月で過ごしています。小学校も、羽月西小学校。結婚してからは専業主婦になって、40～50年近く経ちますね。それで北さつま農協の婦人部に入ってからは理事もしました。女性理事を出さないといかんことになってその時にちょうど役員をしようと思ったんですよ。活動は農協から依頼があれば夏祭りで踊りに出たり、毎月一回ずつ各支所に集まって手芸をしてみたり、料理講師をしたりそんな風にして活動はしてるんです。その婦人部の活動で自分たちの食べる分の味噌を作ってます。作る時期は8月末から12月ですね。昔から「9月頃に作った味噌が一番美味しくできる」って言われていて、みんな9月に作りたがるの。だから、5人で1グループを作って、抽選で当たったグループが9月に味噌を作れるようにしてるんです。

「手作りの味噌が出来るまで」

最初はね、麦を洗って水に一晩漬けておきます。そして、水から出して麴をまぶして発酵器にかけて24時間くらい発酵させると真っ白になるんですよ。大豆も洗って水につけておきます。大豆はあんまり長く漬けるとダメだから、12時間くらいまで水に漬けておきますね。麦が麴で発酵して真っ白になったら、今度は大豆を蒸して潰します。ほいで潰した大豆、麦麹、塩を混ぜれば食べれますね。ここまで2日かかるんですよ。冷蔵庫とかで寝かせれば1年は持ちますね。だから1回で20kgくらい作ってね。1年間で食べきれないようにね。

食べ方は、味噌汁。あとは“豚みそ”ですね。ひき肉と砂糖なんかと炒めて。ご飯に合うんですよ。豚みそで使う味噌は、熟成が進んで少し赤くなった味噌を使うと美味しいんですよ。



もろぶた (プラスチック製)



「代々受け継がれてきた味」

昔はね、味噌は各家庭で大豆も麦も栽培して一から作りよったよ。うちでは母が味噌を作ってた。蒸した麦を「もろぶた」って木箱に入れて麴をまぶして、発酵させるために毛布とか巻いて。きれいな麦麹ができたよ。そして大豆を蒸して潰してって、今と一緒のことはしてたんですよ。機械がないから作る量は少ないですけども、ずっと作ってました。だから、私は「味噌を買おう」と思ったことはなくて、今まで味噌を買ったことはないですね。

この地域はなんか特別に、その味噌作りに適した気候とかっていう訳じゃないから大変なんです。伊佐は冬はやっぱ寒いですから発酵しづらくて、麦麹をもろぶたに入れて綺麗に毛布とか藁とかに包んだりね。それでも発酵しない場合は電気毛布を被せたりとかしてたんです。逆に暑い時は発酵どころかだめになってしまったりね。そこが難しいかったですね。今は機械があるからそんなことはないけど。

味はね～今も昔もオーソドックスな麦味噌の味なんですかね～？私は他の味噌を食べたことないから「他より辛いとか甘いとか」言えないの(笑)。

「味噌作りに対する思い」

手作りで味噌を作るっていうのは、どこで作られたか分からない材料を使うっていうのではなくて、地元で作った大豆とか麦を使えるっていうことですよ。添加物とか余計なものは入れない、地元で作った麦と大豆、それと塩と麴のシンプルに作ったもの。それが一番だと思いますよ。

