



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 17 2014年1月29日更新

杉野味噌醤油株式会社を レポートしました

北陸で長く愛されてきた
「こだわり無添加越中みそ」が
第4期セレクションを受賞

創業以来100年近く、こつこつと真面目に本物のみそ・しょうゆづくりを続けてきた杉野味噌醤油株式会社。地元を中心に国産原料を使用した「こだわり無添加越中みそ」が第4期「食の3重丸セレクション」を受賞しました。「ふるさとの味を守り、次の世代へと伝えたい」という4代目当主の杉野朋子さんにお話を伺いました。



杉野味噌醤油4代目当主 杉野朋子さん

杉野味噌醤油株式会社 概要

住所：富山県小矢部市中央町1-25

TEL：0766-67-0111

URL：<http://www.sugino-miso.com>

第4期受賞製品

- ・ こだわり無添加越中みそ

» 製品について詳しくはこちら

正直なみそ・しょうゆづくり、を信念に

富山県で初めて越中みそを名乗った杉野味噌醤油株式会社。その創業は大正11年にまでさかのぼります。以来、代々の当主が厳しい修行を重ね、真摯な姿勢で地元で愛されるみそやしょうゆの味を守り続けてきました。「遠くへ引越して行かれた方が、やっぱり当社のみそじゃないと口に合わない、わざわざ取り寄せてくださるんです」と杉野さん。こうしたお客さまの気持ちに応えたいと、創業以来100年近くの間「正直で丁寧なみそづくり」が行われています。例えば発酵中は毎日「みその顔を見る」事を大切にしているとか。色やつや、香りをよく観察し、置き場所や温度を変えるなど、みその状態に合わせてこまめに世話する。こんな丁寧な作業が美味しいみそを生むのです。



また同社の製品の味わいは、富山の豊かな自然とも深く関わりがあります。「富山は水の王国とも呼ばれています。立山連峰の雪解け水が地下水となって湧いてきて、みその原料となるお米も大豆も美味しく育ちます。それに大豆はみそにする時にたっぷり水を含み2倍に膨らみますから、お水が美味しい富山では美味しいみそがつかれるんです」

米麴が香りたち、素材の甘さが生きるみそ

受賞に輝いた「こだわり無添加越中みそ」は、上質な国産原料のみを選び、米麴の割合にもこだわったぜいたくな味わいです。「通常よりもふんだんに、大豆の1.2倍の米麴を使っています。みそ汁にした時に、ぱつと麴の花が咲くような、ふくよかな香りが人気です。味は塩カドがとれたまろやかな甘味があり、野菜のみそ汁に使うと美味しさが引き立ちます」と杉野さん。米麴につける種麴も促進剤などは使用せず、自然のものを使っているのだとか。原料は地元の大豆と米をはじめ、国産のものばかり。そこには日本や地元の農業、田園風景を守りたいという思いも込められているのだそうです。「和食のすばらしさを次の世代にも伝えたくて、どうしたら若い世代の人たちにもっとおみそ汁を飲ん

でもらえるかを常に考えています。例えばフリーズドライのみそ汁など、みそ本来の味を損なわずに手軽に飲める、そんな製品を今後も開発したいと考えています」と将来への想いを語っていただきました。



ここがPOINT



「こだわり無添加越中みそ」は、越中みそ独特の粒みそタイプです。大豆や麴の粒が程よく残っているので食感が楽しめ、また調理の時に溶かしやすいのも特徴です。越中みそはその昔、漁師さんが船上で、釣った魚をみそ汁にしたことから、溶けやすさも重宝されたのだとか。発売以来20年、伝統に支えられた本物の味わいがここに 있습니다。