

# 東奥日報

## 2022年(令和4年)6月25日(土曜日) (18)

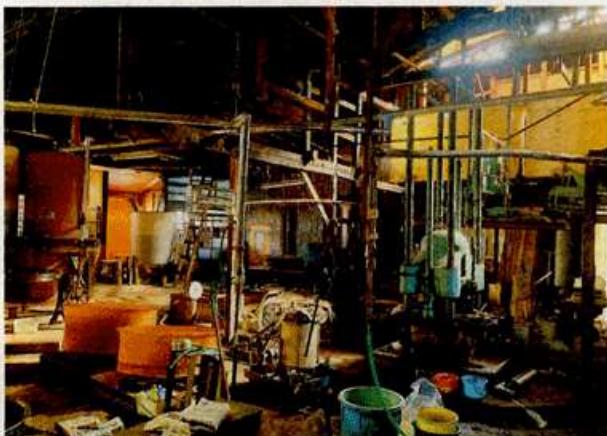
あおもり  
菌況報告

星野 保 八工大工学科生命環境科学コース教授

自慢を「手前味噌」と言  
うが、若い読者には死語  
かもしれない。家で味噌  
を造る機会がないから  
だ。それどころか最近、階  
上町の北澤商店（三戸町  
の小野寺醸造元と、伝統  
的な玉味噌を製造する企  
業が相次いで廃業した。  
文字通り自宅で味噌を  
造る。「手前味噌」の伝  
統がほぼ失われた後、慣  
れ親しんだ味を求める人  
々の求めに応じて、地元  
にあつた味噌を造り、販  
売した。

しかし、世代が変わる  
と玉味噌の味や色を好み  
ない人も増えていく。設  
備の老朽化や中心となる  
造り手の方の死去を契機  
に、惜しまれながら廃業  
する味噌屋さんが出てき  
た。本紙を通じて、今年  
4月末の小野寺醸造元の  
廃業を知った読者もおら  
れると思う。

【写真上】小野寺醸造元の製造所。この梁や天井に見えないけれども、藏つきの菌がいるのだ【同下】味噌の表面に発生した菌類



〈3〉玉味噌工場が閉まる日

その答えは、製造所の  
「藏つき」の菌たちにあ  
る。桶やタンクに仕込んだ  
味噌の表面を見ると、  
その白や緑のカビが勝手  
に入り込んでいた！

これらの菌は、東通村  
の味噌玉から分離したケ  
カビや青カビに似てお  
り、これらの菌が活動す  
ることで玉味噌独特の風  
味がつくのだろう。

この工程は、小野寺醸  
造元の故小野寺昭夫氏が  
考案されたもので、よく

本年6月にこの製造所  
は解体されると伺った。

壁や梁、天井に潜んでい  
た菌たちは、百年の時を  
経て、また野外に戻つて  
いくのだろう。欲深い私  
は、解体の際に生じた廢  
材を頂き、藏つきの菌た  
ちの素性とその暮らしを  
明らかにしたいとたぐら  
んでいる。

考えられていると感心し  
た。味噌玉から分離され  
る青カビには、毒素をつ  
くるヤツがいる。これが  
原因で自家製玉味噌は衰  
退した。小野寺醸造元で  
大豆の分解には無害  
な麹菌を使用し、仕込み  
以降から藏つきの菌たち  
が参加する。こうして獨  
特の風味を持ちながら、  
食品リスクの軽減に成功  
したのだ。

## 親しんだ味記憶に刻み

味噌玉に発生する菌類

造元は、その起源を三戸

その白や緑のカビが勝手  
に入り込んでいた！

考案されていると感心し  
た。味噌玉から分離され  
る青カビには、毒素をつ  
くるヤツがいる。これが  
原因で自家製玉味噌は衰  
退した。小野寺醸造元で  
大豆の分解には無害  
な麹菌を使用し、仕込み  
以降から藏つきの菌たち  
が参加する。こうして獨  
特の風味を持ちながら、  
食品リスクの軽減に成功  
したのだ。

※ 「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」