

東奥日報

2022年(令和4年)6月25日(土曜日) (18)

星野 保 八工大工学科生命環境科学コース教授

あおもり
菌況報告

親しんだ味 記憶に刻み

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、地元にあった味噌を造り、販売した。

<3> 玉味噌工場が閉まる日



【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蔵つきの菌がいるのだ【同下】味噌の表面に発生した菌類

味噌玉に発生する菌類を研究する私は、その比較として、同社が製造する「南部玉みそ」の製造工程を確認させていた。機会があった。提供された資料に記された製法は、愛知県の八丁味噌に似ており、麹菌による。麴を原料としている。そして小野寺醸

造元は、その起源を三戸南部氏が秀吉や家康に援軍を出した際に、持ち帰ったものとしている。この味噌の玉味噌らしさは、どこにあるのだろうか？

その答えは、製造所の「蔵つき」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味噌独特の風味がつかのたろう。

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。小野寺醸造元では、大豆の分解には無害な麹菌を使用し、仕込み以降から蔵つきの菌たちが参加する。こうして独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。

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、また野外に戻っていくのだろうか。欲深い私は、解体の際に生じた廃材を頂き、蔵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くらんでいる。

玉味噌の商品は消えたが、その記憶は残るだろう。そして世代が変わり、記憶が薄れても、私たちの研究からその事実を知ることができればと願っている。

※月1回掲載します。

※「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」