

COMMUNITY AOPEN

Vol.67 特集 トリビアの味噌樽

みそっぷらんど

発行所 青源味噌株式会社
〒都宮市三番町1-9 ☎028-633-3333
味噌のこと承り処本町店
〒都宮市本町13-12 ☎028-625-3663
編集人 須貝美奈子 他10名

トリビアの味噌樽



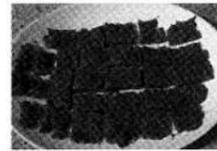
SF作家アイザック・アシモフ曰く「人間は無用な知識(トリビア)の数が増えることで快感を感じることが出来る唯一の動物である。」
「trivia」とは、「雑学・些末な」という意味。
今回の特集「トリビアの味噌樽」は、人生にあまり必要のない味噌の知識…だが、明日人に教えたいくなるような味噌の雑学を品評する場である。

<品評システム>
トリビアにどれくらい感銘を受けたかを、スイッチを叩くことで表す。
感銘度の単位は「へえ」。品評員それぞれの持ち「へえ」は「20へえ」。

インスタントみそ汁を最初に考案したのは増田長盛(秀吉の奉行の一人)。

77へえ

戦国武将おもしろ辞典には、こう書いてある…みそは兵糧にはかかせない。それ自体がスタミナ食でもあり、調味料でもあったが、これをインスタントみそ汁にしたのが、秀吉の奉行の一人であった増田長盛である。考案したのは、日本軍の朝鮮遠征のときだ。作り方は、みそ汁の中に細かく切った人参、大根、ごぼうを具として入れ、鯉節を添え、よく煮詰める。ペースト状になったものを天日の下に薄く広げて乾燥させ、固形状にし、小さく切って携行するのである。その通り実際作ってみた。湯を注いで飲んでみた。確かにみそ汁ではあった。



江戸時代、庶民の間では「なっとう汁」が大ブーム。

65へえ

みそ健康づくり委員会HPの味噌の歴史ページには、こうある。みその文化～江戸っ子の好み～「なっとう切音しばし待て鉢たたき」～と芭蕉の句にあるほど、江戸っ子に好まれたのが「納豆汁」「納豆切り」は、納豆を包丁で細かく砕いて納豆汁の素材とした。最初、寺院などの精進料理であったが徐々に市民の食材となった。この時期は、朝鮎の食材として広く民間で使われたため納豆切りの包丁の音は江戸の冬の早朝の風物詩でもあった。その納豆汁を実際作ってみた。納豆を細かくたたいて、豆腐と青菜を入れた、今味わってもなんと栄養たっぷりなみそ汁。江戸時代の人々は贅沢だなあ～。



オグリキャップのパワーの源はみそだった!

48へえ

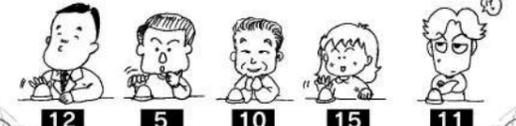
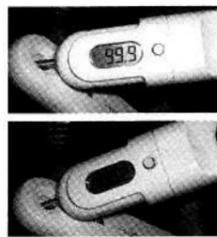
天才騎手、武豊氏と共に感動の渦の中、華やかに引退をしていった、オグリキャップの影には、ニンニクとみそを合わせた「ニンニクみそ」の力がありました。辛く厳しいトレーニングで疲れた体に、体力をつけさせるため、この「ニンニクみそ」を食べさせていたそうです。このお陰で、引退の危機にさらされたオグリキャップも「怪物オグリキャップ」として名を残し、競馬界を去っていききました。



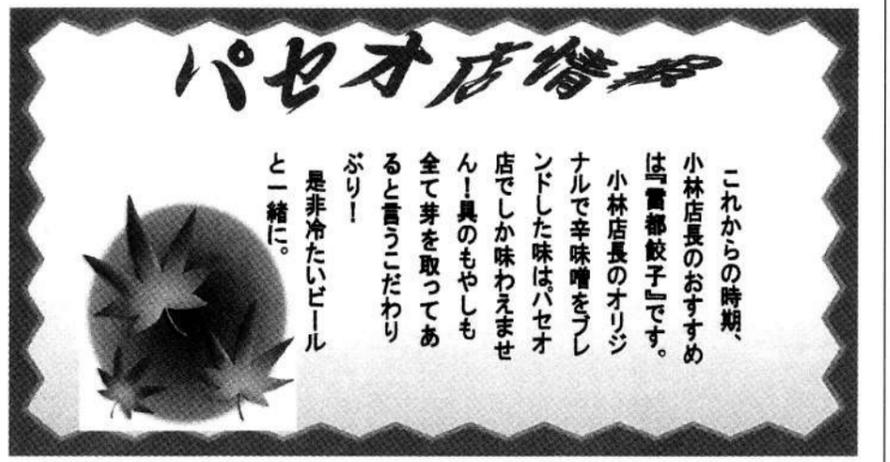
「みそ汁はお湯より熱くなる。」

53へえ

あるHPに「みそ汁で感じる沸点上昇」についての記述があった。溶媒である水に溶質である味噌(味噌に含まれる成分、食塩等)が溶けていることによって、溶液であるみそ汁の沸点が溶媒の水の沸点より高くなる…実際に試してみた。お鍋に水を入れ、火にかける。沸騰したら、温度を測る。次に沸騰しているところへ味噌を入れ、よく溶かす。再び沸騰したら、温度を測る。確かにみそ汁はお湯より熱くなった。



編集部からのお知らせ
みそっぷらんどでは皆様の感想、ご意見、ご要望、味噌等に関する質問などたくさんのおたよりをお待ちしております。
【宛先】〒130-0044 都宮市三番町一丸 青源味噌株式会社「みそっぷらんど」係



味噌が健康増進に役に立つ食品であることは、よく知られてきた。近年それが、「ノンラボンがいい」とか、「ギヤバ(アミノ酪酸)がいい」とか評判になり、味噌健康食品としてのイメージさえ出来つつある。それはそれでいいと思うが、日本人は味噌との長い歴史の中で、健康のために味噌を食べてきた訳ではない。それぞれの時代における様々な味噌の価値は、長い間多くの人の評価に基づいて出来上がってきたものである。従って「身体にいい」ということだけが味噌の値打ちなのではない。増してことさらに健康によいといわれる成分を混ぜ込んで追加したりして、薬を飲むように味噌汁を飲む、というのは本来の味噌の文化に馴染まないと思う。日本人の知恵の結晶ともいえる味噌食、ただの「味噌汁の薬」にしてしまっただけではない。味噌の持つ多様な可能性、潜在力にスポットを当てて、様々な味噌を造り出し、日本人の豊かな食文化に貢献したい。これが私たちの夢である。

編集後記

今朝も朝から爆音が鳴り響く。そう、あの「ツイン・ドラゴン」だ。朝の8時から「ガハハ」「ワハハ」のサウンド。すこいやつらがやってきた。(後方に注目!) (斎藤) 我が家に子犬がやってきた!! 息子の終斗(シユート)に続き、ロビーと名付けられた。又、サッカーに因んだ名前らしい…。 (山崎) 味噌のお菓子達: 私個人としては、みそまんじゅうが一番好きです。甘い物大好きな私は、あのみそあんがたまらない! (辻) 阪神が18年ぶりにリーグ優勝(原稿は9月16日に寄稿)! 昨日は家族の冷ややかな視線を浴びながら(家族? 人は巨人ファン)も、一人祝杯をあげました! (麻生) ようやく3番目の息子も1歳になりました。早く「ママ」の2文字を聞きたいです。(福田) 食べ物がおいしくなる季節。あれもこれも食べたいけれど、最近少し太った私はぐっと我慢の日々を送っている。悲しい…。 (阿久津) 今回初めて参加させて頂きありがとうございます。みそ汁のない朝食を担当しました。何とか頑張ってみました。(川畑) はじめまして(ペ) コリ今回から仲間入りしました。ヨロシクお願いします。(村田) 暗い所でカッターを剥すと青い光が出る。これはトリビアネタ? と思ったらすでに90へいをもたらしたガムテープネタが存在していた。(吉川) トリビアでみそ汁が沸騰してしましたが、決してケラケラと煮立たせることのないように。煮えばなを味わいましょう。(須貝) 今年の9月は、梅雨冷え、猛暑、秋冷が一月のうちに一挙にきた。原稿の締め切りも一挙にきた。どちらにも困った。(A)

一九八一年、青源本町店は、宇都宮市本町に、青源味噌のアンテナショップとして誕生しました。一階を味噌専門店、二階は、味噌料理が食べられる「みそ亭」とし、味噌のこと承り処として充実をはかり、現在に至っています。



最近では、宇都宮が餃子の町ということで青源オリジナル味噌スープの水餃子を求めていらっしゃるお客様も多く、みそ亭で、召し上がったたり、一階で土産をお買い求めにぎわっております。

一方、老舗の味



また毎月三十日



贈屋としてこのおいしい味噌を味わっていただけると、品質に力を入れており、手軽に御利用いただけるカツ味噌はもちろんのこと、このころ町ではほとんど見かけなくなつた計り味噌は、蔵から出してきたばかりの味噌を、少量からでもお計りできるのも、お客様にとっても喜ばれております。味噌の試食をしたり、沢山の種類のなかから好みの赤味噌と白味噌を選んでお客様だけの合せ味噌を作ったり、季節の具によって味噌を選んで、味噌田楽など、店内味噌のかおりでいっぱい致します。

は、「みその日」として計り味噌増量サーブ、ゲーム感覚で楽しんでいただける「蔵出し味噌すくい取り」なども行っております。みその日だけに売れるオリジナル味噌パンも開発中です。

春と秋には、お客様に味噌の良さを味わっていただくサーブ、味噌つけ、味噌たれ、味噌煮、味噌菓子などを試食していただきましたが、今回は、焼き味噌を味わっていただきます。朴葉味噌、いもぐし、焼きおにぎり、味噌田楽など、店内味噌のかおりでいっぱい致します。

本町店では、いつでもお客様に御満足いただけるよう、とっておきの味噌を御用意してお待ち申し上げております。

「味噌のこと承り処・青源本町店」を存知ですか

「個性ある味噌造り」

味噌は、大豆・米(麴)・塩で作られます。え、たった3種類からできてるの、簡単じゃない。はい、確かに簡単です。事実、昔前は多くのご家庭で作られていました。でも、毎回同じ品質の味噌を作ることに、これが結構大変なんです。このコーナーでは数回にわたって、味噌作りのポイントについて書きたいと思っております。

【大豆】

①よく洗った大豆を12時間以上きれいな水につけます。大豆は十分に水につけると2倍以上にふくれます。初めて見たときはびっくりするのですが、味噌になったとき、味が増したと

②十分に水を切ったから、煮たり蒸したりして十分に柔らかくします。不十分だと大豆の青臭さが残り、過度だと黒ずんで、豆が異常に粘ってしまいます。時間の目安は、無圧で4〜5時間です。また、大豆の成分は水に溶けるので、煮るよりも蒸すほうが味が濃くなります。

③温度が高いまま放置すると一気に着色が進んで黒ずんでしまいますので、扇風機などで温度を

30〜40℃まで一気に下げます。温度を下げる目的は黒ずむのを防ぐだけではなく、別に処理する米麴の麹菌が最も活動しやすい環境にすることが最大の目的です。この麹菌が活動してくれないといつになっても味噌になつてくれません。

以上で美味しい大豆が準備できました。次回は米について書きたいと思っております。米は麹菌を十分に増やすことが一つの目的です。元気な麹菌を作るために米をどう処理するか、お楽しみに。

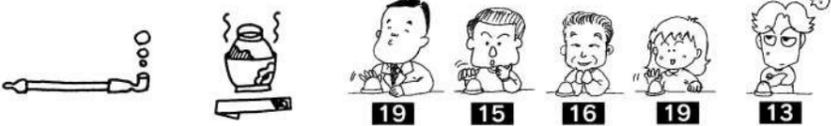
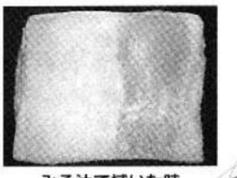
キセルのヤニは味噌汁で取れる

82へえ

キセルのヤニは味噌汁で取れると言うわけで実際、ヤニがこびりついた壁を沸騰した味噌汁で拭いてみた。結果はご覧のとおり…。

水で拭いたものと味噌汁で拭いたものとは取れたヤニの量が違う。味噌汁で拭いた壁は見る見るうちにヤニがきれいに落ちてしまった。これは、味噌の中に含まれているビタミンB群がニコチンの有毒分を取り除くと考えられる。

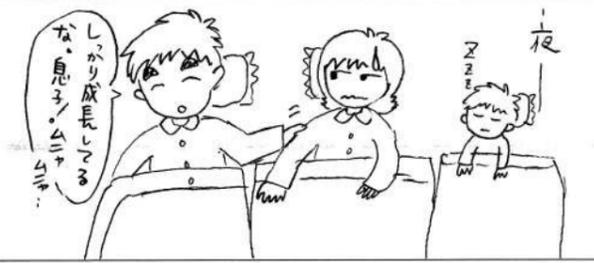
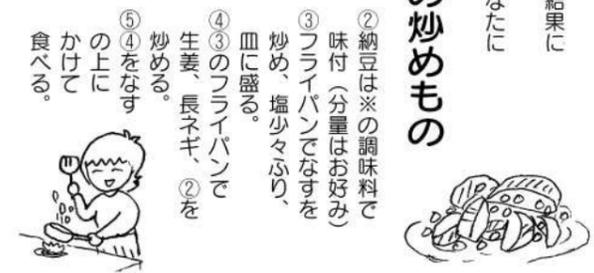
昔から「煙草のみには味噌汁」「味噌汁は煙草のヤニを払う」と言う言い伝えられたのも頷ける。



【茄子】
なすがままの生活の結果に(納豆)
なつていかなないあなたに

茄子と納豆の炒めもの

材料
なす3個
納豆2パック
生姜、長ネギ、
※(辛みそダレ、砂糖、醤油)
塩少々
作り方
①なすは乱切り、生姜はみじん切り、長ネギ小口切り、
②納豆は※の調味料で味付(分量はお好み)
③フライパンでなすを炒め、塩少々ふり、皿に盛る。
④③のフライパンで生姜、長ネギ、②を炒める。
⑤④をなすの上にかけて食べる。



青源の食卓 一秋の味噌料理



素材に優しい!味噌のお菓子

【みそキャラメル】
キャラメルに味噌!味噌と牛乳を合わせたキャラメルです。しみじみとなる味噌のキャラメルは、つつい・知りず知らず、食べ過ぎてしまうかも。話のネタにもいかがかな?

【みそせんべい】
香ばしい味噌の香りがいっぱいのおせんべい!パリッと食べて手についた味噌をなめるのも、またまたGood!!味噌とせんべいは日本のもの…食べる時、ホッ!と落ちつけますよね。

【餃子おかし】
宇都宮とくれば、餃子!そんな餃子の形をしたおかしです。やや辛口の特製味噌だれで焼き上げたおかしは、やみつきになっちゃう!

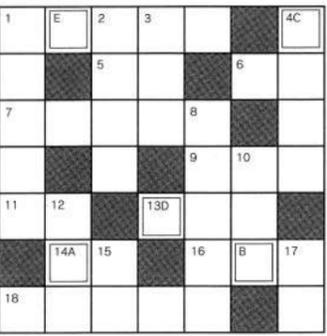
誰かへのプレゼントにも面白いですよ。

【みそまんじゅう】
美味しい味噌あんたつぷりで、しかも皮にも味噌を使っているので他にはありませんよ。甘い物好きな人には「もってこい!」の味で、お茶を飲みながら食べる幸せを感じることができます。

その日僕は…
さみしい朝を迎えた
みそ汁のない
朝食なんて…



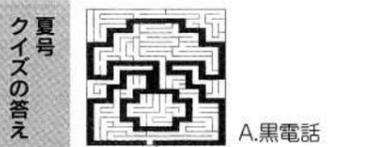
プレゼント付き クイズ コーナー



縦のカギ
1. みそ汁を英語で言うと?
2. 幸福を別な言い方で。
3. 今年は着ましたか?風流です。
4. 臨時ニュース。無料で配っています。
5. ごみ減量作戦!
6. 他と離すこと。
7. 陶芸で使います。
8. 「銃・筒」読めますか?
9. 一寸先は〇〇。
10. 横のカギ
1. ホテル・旅館・〇〇。
2. 〇〇巻紙、青巻紙、黄巻紙。言えますか?
3. 稀なこと。
4. 「まつくろくろすけ」はこれのこと。
5. 今言う「大阪」。千利休がここ出身。
6. アマチュアの反対。これを生業としている人。
7. 一茶・芭蕉・子規
8. 「靴・沓」読めますか?
9. 台所を昔風に。
10. エンジン全開!「フル〇〇〇〇!!」

答え:
A B C D E
秋の味覚。

官製葉書にクイズの答えと、住所、氏名、年齢をお書きの上、下記宛にお送り下さい。抽選で5名様にみそキャラメルをプレゼント致します。
締切り…10月25日当日消印有効。
宛先 〒320-0814 宇都宮市三番町1-9 青源味噌(株) 「みそっブランド」係 まで



夏号 クイズの答え

A.黒電話