



みそを樽に叩きつけて入れ、空気を抜く。夏は2カ月、冬は3カ月寝かせて完成

塩、ミンチ状の蒸した大豆、大豆の煮汁を加え、3分間機械で混ぜる

麹を機械に入れてほぐす。機械でほぐしきれない分は手でほぐす

混ぜる大豆や塩の割合を合わせるため、計りで1コンテナ30.7~30.8kgに調整

麹を16等分に分けて、4つのコンテナに入れる

大麦を機械で発酵させ、できた麹を取り出す

「下村婦人会のみそ作り」

# 「手」のこだわり

手間も時間もかかる「強み」

各地に強いファン

球磨の大根、ニンジン、キュウリ、シヨウガを漬け込んだ代名詞の「市房漬」。柚子を使った伝統的な保存食の「柚子餅」、鍋料理や汁物に欠かせない「柚子胡椒」。現在、下村婦人会は約25種類の商品を手掛けています。

6月にラッキョウ、9月に青柚子など季節ごとに採れた地元の農産物を仕入れ、加工して販売。婦人会の福屋眞貴子さん(66=下村)は「ラッキョウは昨年すぐに売り切れてしまったため、こしは倍作りましたが、すでに品薄になっています。都会でも人気です。商品の販売を待っている人がいるのはうれしいことです」と根強いファンの存在に感謝します。

手作りのこだわり

10月15日の加工場。調理台にまな板を広げ、包丁を使って、黙々と作業するのは5人の会員。青梅をシンの葉で巻き、砂糖漬けにした「梅まくら」を作っていました。種を取り除いた青梅にはきれいにシソが巻かれています。別の作業場では、梅干しの袋詰めも行われていました。

袋に入れて、重さを計り、封をするまで、すべてが手作業。婦人会の商品は材料を漬け込

「安全であること」「ごまかしのないこと」「味のよさ」「価格が妥当なこと」。山北さんが掲げた4つの理念は今もなお、下村婦人会の活動の根本を支えるものとして受け継がれ、商品作りに生かされています。



福屋 眞貴子さん (66=下村)

むものも多く、販売までに3カ月ほど時間がかかることもあります。福屋さんは「手作りは手間も時間もかかります。原価もかかりますが、食べる人の気持ちを考えて10円でも値上げはためらいますよね。やはり、私たちの強みは発足当時から続けてきた『手作り』。食べてくれる人へ思い、一つ一つに愛情を込め、素材が伝わるような商品を作り続けたいと思っています」と手作りへのこだわりを話します。

「優しさ」のための知恵

市房漬や柚子味噌など、多くの商品に使われる「みそ」。野菜に付加価値をつけるためにみそ漬けを作った婦人会にとつての原点です。在庫がなくなる前に造られますが、多くは春と秋に造られています。「みそは生き物。温度や湿度の影響を受けますので、作業や確認は気が抜けません」と福屋さん。当番制で室温、湿度を一日も欠かさず確認して麹が咲くのを見守ります。小麦アレルギーの人が食べられるように原料には大麦を



1一つ一つが手作業。作り手の温もりが込められる2梅まくらからの加工。黙々と作業が進む3砂糖に漬けられた青梅とシソ。商品によって漬け込む時間も工夫4旧工場のかめで造られるしょう油。完成までに半年もかかる



使い、現代の健康志向に合わせ減塩にもこだわります。みそは東京の大きなホテルでも使われるほど味や品質が認められています。みそ漬けは野菜によって発酵したみそと発酵していないみそを使い分けています。素材によっても漬け込む時間を変えて食感や味を最高の状態で提供。添加物を加えることはしたくないと、みそには地元の米焼酎を防腐剤代わりに使っています。柚子や大根なども水で洗い、焼酎できれいに拭き上げることで無添加になっています。受け継いだ知恵で体に優しい商品を作り上げています。



手間暇をかけ、無添加・地の物にこだわった、おいしく優しい商品がずらり

