

食アメニティコンテスト審査会特別賞

にゅうかわ糀味噌研究会（岐阜県高山市）

代表作品「乗鞍こうじ味噌」

飛騨地域の伝統食であるこうじ味噌は、近年では各家庭で作られなくなっていった。そこで、「昔のような美味しいこうじ味噌をつくろう」と、昭和58年2月に、にゅうかわ糀味噌研究会が設立された。

自分たちが楽しむ目的で始まった活動だったが、広く沢山の人に味わって欲しいという思いから、平成2年に営業許可を取得した。

研究会の作る「乗鞍こうじ味噌」は、味はもちろんのこと、地元産大豆を基本とし、塩分濃度も10%以下で無添加にこだわった手作りこうじ味噌のため、焼き味噌やおでん、鍋物用としてリピーターが増加し続けた。活動の活性化とともに、販売への新たな取組や商品開発が行われた。具体的な事例としては、味噌加工を委託する地域内の消費者が自ら持ち込んだ米や大豆を使って、加工量の多少にかかわらず委託者ごとの樽で仕込んで販売する研究会の受託加工を取り入れた点や、「味噌汁用の辛めの味噌も作って欲しい」との消費者の要望に応え、味噌汁用味噌も開発・販売したことなどである。これらの取組の結果、販売額も年々増加してきた。

会員が後世に味をしっかりと伝えていくため、農村女性の集会で呼びかける等、研究会への加入を若い世代にも働きかけた結果、40～50代の若い後継者が会に加わり、現在は幅広い年代で14人が会員となっている。



糀出しや商品作りをする会員



「乗鞍こうじ味噌」