

横手のみそを知る

はぜこ Vol.3 破精込み



※1: いわゆる糶の声を聞く。
温度・湿度を管理して糶が気持ちよく成長できる環境を整える

糶＝一般的な米こうじを指します。
麴＝こうじ菌と一緒に表記する際は、こちらを使用します。

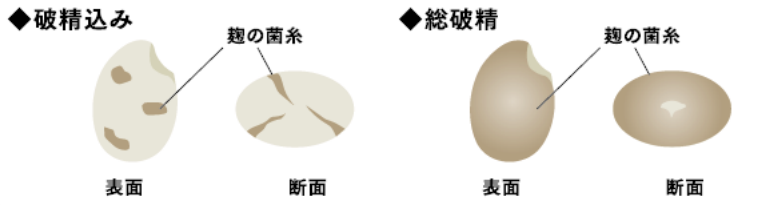
こうじ 糶は蒸米に麴菌をつけて作ります。

蒸米を30℃～35℃まで冷却し湿度が95%以上の環境で麴菌の胞子が3～5時間ほどで発芽します。蒸米の温度が高すぎると死んでしまいますし、低すぎると発育が遅れてしまいます。その後、米のデンプンなどを栄養源として菌糸をのばします。この後、炭酸ガスと熱が出てきますので糶の世話を^(※1)して麴菌が気持ちよく生育できる環境を整えます。

そうすると麴菌をつけてから24時間後位から破精込み（米粒への菌糸の侵入）が急速に見られます。糶は45～48時間位で出来上がりますが、この破精込みが糶の出来の良し悪しを見る重要な手がかりとなります。

私たちが作りたいのは「^{もうはぜ}総破精」と呼ばれる米全体に麴菌がびっしり生育し、糶粒を割ってみると中にまで菌糸が入り込んでいるものです。このような糶は甘酒を作ると芯が残らず口当たりの良いものができます。また今では家庭で作ることが少なくなった「ハタハタ寿し」などでも糶の溶けが良く美味しい寿しができます。

文：金星麴屋（佐々木朗氏）



横手の秋の定番

いものこ汁

【材料】

- ◎鶏もも肉
- ◎芋の子（できれば孫芋）
- ◎なめこ、沢もたしなど、山のきのこがあればなお良い。
- ◎糸こんにゃく
- ◎油揚げ
- ◎豆腐
- ◎ネギ、せり
- ◎味噌（できれば横手の味噌）



《作り方》

- ①鶏もも肉は一口大に切り、芋の子は皮をむく。大きい場合は適度な大きさに切っておく。糸こんにゃくは適度な長さに切り、油揚げ、豆腐も切る。
- ②芋の子を茹でる。吹きこぼれないように味噌を少量入れて、柔らかくなるまで茹でる。
- ③鶏肉を入れ、アクを取り、鶏肉に火が通ったら、湯通しした糸こんにゃくを入れ、さらに、油揚げ、豆腐、なめこの順に入れていく。材料すべてに火が通ったら、味噌を入れて、ひと煮立ちしたら火を止める。
- ④お椀によそって、小口切りにしたネギ、3cmくらに切ったせりを入れて、あつあつのうちに食べましょう！

鮭のこうじ漬け



これからの季節は鮭が美味しい時期ということで今回は鮭のこうじ漬けをご紹介します。

鮭200gに対し、寒麴50g～60gをまぶし、タッパーなどに入れ一晩寝かせておきます。グリルなどで焼いていただくと、香ばしい味と香りでおいしく召し上がれます。

※お好みで酒、みりん、砂糖、甘酒などを加えるさらに風味が増して美味しくいただけます。



醸士家公式キャラクター「かもしか君」



FT事業協同組合のページはこちらからどうぞ

醸士家通信とは？

味噌は、糶が命、美味しい味噌は良い糶から生まれます。糶・米・水を発酵させる工程を「醸す」と言います。醸士家の由来はここから来ています。私達は、元気な糶を育む集団「醸士家」として、横手の発酵食品の美味しさ・特徴を発信してまいります。

FT事業協同組合のメンバー

糶づくりの匠集団「醸士家」メンバーが発信して参ります。是非、ご覧ください。



佐々木喜一氏



新山肇氏



伊藤仁氏



佐々木朗氏