



「田舎みそ」の手法を守る
あがつか 赤塚 惣一さん(57)
鞍手郡若宮町福丸

終戦後、しばらくの間は
麴を売るだけで「大いにも
うかった」が、それは長く
は続かない。

みその加工に力を入れて
急場をしのごうとしたのだ
が、これが非常に評判に
なった。まだ健在だった清

注文が増えても量産せず

販売が、こうして軌道に
乗った。注文は増えても量
産はしない。あくまで「田
舎みそ」の風味を保つには
麴づくりの時間と手間をか
けねばならないからだ。

で、数時間おきに上下を置
き換える。「これを怠って
失敗した苦い経験があるの
ですよ」と赤塚さんは苦笑
する。だから、夜中にも起
きて室(むろ)に入る。長
男卓万(たくま)さん(三三)
が後継者として加勢してく
れるようになって「私の負
担も軽くなりました」。

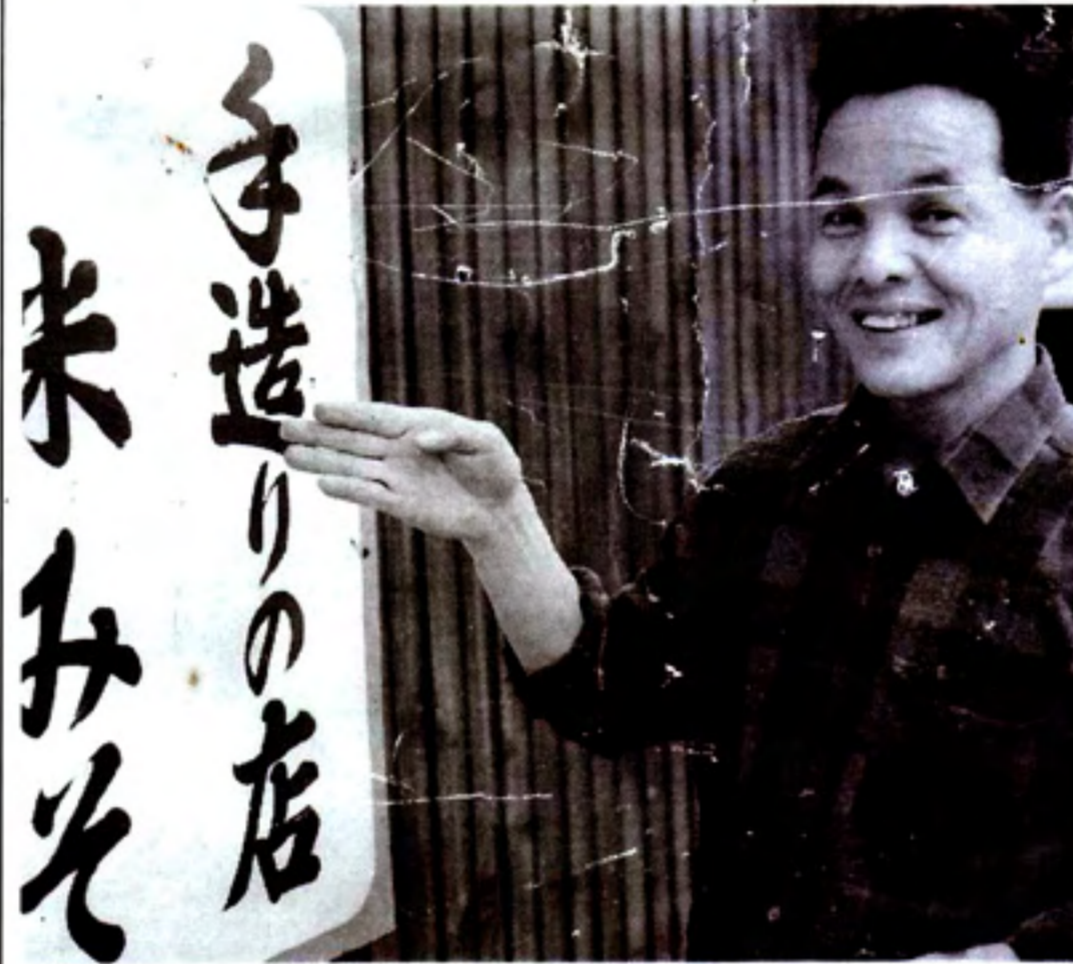
などが微妙に違う。

みその場合、原料を
洗って水に浸す段階から製
品になるまで八十数時間か
かり、その間の「工程」は都
合、十三にも及ぶと言う。

朝食は米飯。もちろん、
みそ汁は欠かさない。田舎
みその良さは、何度たぎら
せても風味が落ちない点に
あると言う。趣味は囲碁。

三十五平方メートルほどの麴室
には、麴かびを繁殖させる
ための蒸し米が木箱に入れ
られ重ねられていたが、下
積みの箱容器と上積みの分
とでは温度が違ってくるの

「健康のヒケツ? 毎朝
のみそ汁です」と、最後
にいささか「手前みそ」な
発言も飛び出した。



風味を保つ時間と手間

が減ったのだ。惣一さんは
妻政子さんと昭和三十三年

に結婚したが、その頃が一
番苦しかった。「忘れもし

ません。夕食のおかずが十
円のコロケ一個という日

で、加工依頼が相次いだ。

家伝「若宮みそ」の製造

が減ったのだ。惣一さんは
妻政子さんと昭和三十三年
に結婚したが、その頃が一
番苦しかった。「忘れもし
ません。夕食のおかずが十
円のコロケ一個という日
で、加工依頼が相次いだ。
家伝「若宮みそ」の製造

いきなり、室(むろ)に
案内されたのには驚いた。
「みそは麴(こうじ)が生
命(いのち)だから…」と寝
かせているコメ麴を示しな
がら、これを「生きたまま」
製品化する難しさを語る。

麴づくりは亡父・清三さ
ん直伝だ。清三さんは醤油
醸造場に勤め、異例の若さ
で杜氏(とうじ)になった

商店として昭和二十年に店
を構えたが、長男の惣一さ
んは中学に通う頃からみっ
ちり仕込まれた。

「厳しく叱られた経験は
ありません。しかし、黙っ
て仕事をしている姿は怖
かった。それだけ仕事に打
ち込んでいたのですね」