

みそ作り名人に学ぼう

株式会社 ヤマイチ味噌

1962年に、牛久市の奥野地区に
そう業されました。そう業当時から使
い続けている杉のおおだるは、今も使
われています。今も昔も変わらない木
桶じこみのみそが特徴です。いつも学
校の給食に出ているみそは白みそです。



調べる・見学する・話を聴く



【木桶じこみ】

木桶には、1本1本個性があり
ます。気温や気候によりみそのでき
ばえが大きく変わります。

手間がかかりますが、みそがかわ
いくてしかたないそうです。

愛情たっぷり育てていただいでい
るおみそをわたしたちはおいしく食
べています



わたしたちの質問から

- ☆働いている人は、10人です。
- ☆こうじのものは『米』です。
- ☆一番売れているのは、『白みそ』です。
- ☆一番売れているみその値段は、450円く
らいです。
- ☆1日に300～400キログラムくらい作
られます。

まとめ

みそができるまでのお話を聞いたり、工場内を見学したりしました。自分たちが毎日食べている身近な食べ物が機械や人の手作業によって作られていく様子を見て、とてもおどろきました。自分たちの生活を支えてくれているのだなと感じました。