



▲醸造所には大きな木桶がぎっしり並ぶ

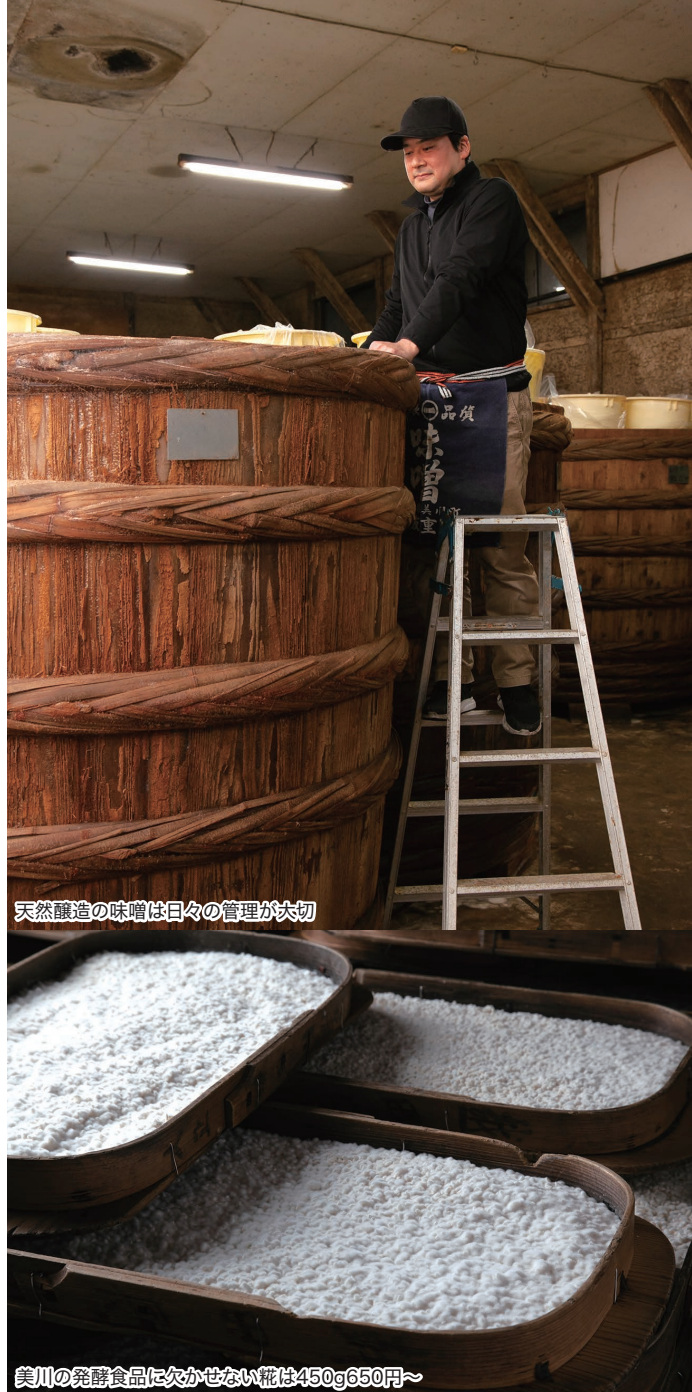


▲国産大豆を使用したおかえり味噌900g750円



▲まるいち味噌1kg510円、熟成みそ750g720円

木桶仕込み、天然醸造の味噌



天然醸造の味噌は日々の管理が大切

美川の発酵食品に欠かせない糀は450g650円～

味噌製造業 一川商店

美川の気候風土を生かした味噌・糀作り

まるいち味噌でおなじみの一川商店は明治32年(1899)創業。現在は5代目が木桶仕込み、天然醸造にこだわる味噌づくりの伝統を受け継いでいます。まるいち味噌は大豆を多めに使っており、大豆のしつかりとした旨みと香りが生きた辛口仕立て。自然の気候に合わせて10〜12カ月かけてじっくり醸造するため、風味が豊かで奥行きのある味わいに仕上がります。「生き物と同じです。気温や湿度の変化に気を配って世話をしやらないと」と一川さん。その笑顔には伝統を守るプライドがのぞいていました。

味噌とともに地元の食文化に欠かせないのが手作りの糀。米は石川県産、昔ながらの曲げの板折を使って丁寧に作ります。近年は甘酒ブームなどもあり夏も休まずに製造するほか、冬の大根寿し、かぶら寿しのシーズンには休日返上で対応しています。同店の糀はしっかりと甘みが感じられ、発酵が進みやすく使いやすいと評判。発酵食文化が息づく美川の伝統を、実直な手仕事で支えています。



一川商店

tel.076-278-2041 fax.076-278-6424

石川県白山市美川神幸町ソ408

<http://maruichimiso.com/>

8:00~18:00 休 土・日 曜



[企業概要]明治32年に米穀商を始め、昭和10年から味噌製造業を手がけるように。伝統の木桶仕込みにこだわる味噌と、昔ながらの板折を使った糀を製造販売している。