

特集

発酵食品をたずねて「仙台味噌」

今野醸造の仙台味噌

「あなたのために」

仙台味噌を求め、
宮城県加美郡加美町にある
今野醸造をたずねました。
米も大豆も自社栽培100%という
こだわりの味噌でした。

宮城県古川駅

東北新幹線「やまびこ」に乗り、仙台駅を過ぎ、到着したのは古川駅です。古川駅は東北新幹線と陸羽東線が交差する駅です。東北本線宮城県小牛田駅から山形県新庄駅まで約94kmを結ぶ陸羽東線は、別名「奥の細道湯けむりライン」と呼ばれ、鳴子温泉をはじめ、途中で6つの温泉駅があることから湯めぐりを楽しむ人々に親しまれている路線です。

その古川駅から車で30分ほど走ると、広大な田畑が一面に広がっています。東に奥羽山脈をのぞむ宮城県加美郡加美町にある

「今野醸造」をたずねました。

仙台味噌とは

「仙台味噌」は、仙台藩の初代藩主・伊達政宗が仙台城下に設置した、御塩噌蔵（おえんそぐら）と呼ばれる味噌醸造所で作らせた味噌にならって作られる味噌のことを指します。米麹と大豆を使用した、中辛口の赤味噌です。

米が貴重品であった当時において、米や塩をふんだんに使った「仙台味噌」は、贅沢な味噌でした。第2代藩主・忠宗の頃からは、江戸・大井の仙台藩下屋敷において家来に配給するために、御塩噌蔵と同様の原料や

醸造方法により製造されました。さらにその味噌の剰余分が江戸の味噌問屋へ払い下げられるようになったことから、江戸市中に「仙台味噌」の名が知られるようになりました。

今野醸造の歴史

元々、今野家は約400年以上前の江戸時代より農業を生業としてきました。当時は30人も住み込みを抱える大きな農家でした。明治36年に17代目当主が初代蔵元として開業し、大正後半になってようやく生計が成り立つようになったそうです。

時が過ぎ、第二次世界大戦が始まると、徴兵により多くの働



1

①自社栽培原料100%の仙台味噌「あなたのために」 ②今野浩嗣課長
③取材時、まだ雪の残る今野醸造 ④今野昭夫社長



2

3

4

き手を失い、「農業との両立は難しい」と判断。廃業届を出す決断をします。しかし、当時は味噌や醤油は配給制で、配給先・配給量が決められていたため、簡単に廃業は認められませんでした。戦後になると農地解放や物資不足とまた数々の困難が押し寄せますが、この商売自体が再建の原動力となって救われたそうです。

野昭夫さんです。中学2年生の時に、先代である父親を亡くし、28歳で蔵元5代目を引き継ぎ、「自分が作りたい商品を作るために原料から作る」という信念で、平成7年に現在の「農業生産法人 有限会社 今野醸造」となります。その数年前から原料となる大豆作りを始めていました。当時、原料の品質がなかなか安定せず、味を追い求める中で納得できる大豆と出会えなかったことが理由です。地元農家の先輩達に大豆作りの指導をお願いし

ますが、栽培条件が厳しいことなどを理由に反対されたそうです。試行錯誤で大豆作りを始めますが、真夏の太陽の下、山奥の畑で一人草取りに明け暮れる日々。日に焼かれ虫に刺され、長時間の草取りで握力のなくなった指をさすりながら、腰の痛みで眠ることさえできない、辛く苦しい毎日が続きました。そんなある日、蔵元に一人の御老人が、曲がった腰、痛む身体にムチを打ちながら、自作の野菜を持参し「これをお味噌と一緒に送ってくれませんか」と訪れます。その野菜は遠く離れて暮らす子どもたち、孫たちの

● 仙台味噌 「あなたのために」



①高温多湿の穢室の中に入れていただく ②少しでも穢菌が活躍しやすい環境に心を尽くす ③米粒の中まで丁寧に確認を繰り返す ④味噌造りに懸ける職人さんの背中



ために丹精込めて作られたものでした。どうしても都会でも買える野菜を、そうまで苦勞をして作って送るのか…。

「ああ、そうだったのだ。食べて笑顔になって欲しい人がいるからなのだ。私も同じ。そう、全ては大切なお客様やその家族の皆さんに美味しく食べていただきたい。ただその一念でこれまで無我夢中でやってきたのだ。苦しいけれども、苦しいだけではない。なぜなら、この味噌で喜んでくれる『あなた』がきつといてくださるのだから」。ご主人の胸の苦しみが一瞬で晴れ渡ったそうです。そんな想いの全てを込め、仙台味

噌『あなたのために』が生まれました。

こだわりの材料

大豆は、自社農場にて栽培された「タンレイ大豆」100%使用です。1年間かけ、種から育て上げた大豆を使用しています。大豆の皮に含まれている苦味成分を完全に取り除くため、酒の吟醸造りのように大豆の皮を贅沢に削っています。非常に手間も時間もかかりますが、これが熟成時にまるやかさを生むのだそうです。

米も、自社水田にて栽培された「ひとめぼれ」100%使用です。蔵元のある大崎平野は、

全国有数の美味しい米どころ。奥羽山脈から流れる水源と豊かな土壌・自然が、美味しいお米を実らせます。そんな米を贅沢に使用し、自社精米機にて、米の美味しい部分のみ残します。

こだわりの仕込み

初日は米の蒸かしから始めます。米を蒸かし、糶菌をつけ、室（むろ）で3日間かけ糶にしていきます。2日目、糶には十分に酸素をいきわたらせなければなりません。発育過程でつく糶を手でほぐし揉み込むことにより酸素を取り入れ、さらに糶の発育を促します。3日目、前日から水に浸しておいた



1

①全てが手作業の「天地返し」②自社農場で栽培した大豆を水に浸す
③右は元の大豆、左は皮を削った大豆 ④かまどの火を守ってくださる釜神様



2

3



4

大豆を釜で蒸しあげます。柔らかすぎたり、硬すぎたりすることにより発酵に大きな影響を与えるため、時間と圧力を十分に計算し、蒸しあげます。

蒸し大豆とできあがった糀、塩、酵母を合わせ仕込んでいきます。酵母「まろい」を使用し、一般的な仙台味噌の約2〜3倍の発酵期間をかけ丁寧に発酵熟成を行います。

発酵室へ移すと、ここから、糀と大豆がゆっくり酵母・乳酸菌で発酵熟成し、美味しい味噌になっていきます。発酵途中、「天地返し」（味噌の上下を返すこと）で「切返し」とも呼ぶのを数度行います。これは、発酵

ムラをなくすことと、適度な酸素を取り込み、発酵熟成を促すために必要な工程です。1日に数トン、手作業で味噌を掘り起こし、均等になるよう移し替えるのです。味噌の約半分近くは水分ですから、とにかく重いのですが、軽々と作業が進んでいくように見えます。発酵状況を見極め、均等になるよう味噌を天地返しして、発酵熟成具合を判断します。今、多くの味噌屋さんではタンクごと上下をひっくり返すそうですが、あえて人力で行います。スコップで細かく混ぜ合わせるにより発酵熟成が良くなるからです。その後、主発酵に3ヵ月、さらに3ヵ

月の後熟の期間をかけます。原料の栽培から蔵出しまで一般的な味噌の約10倍以上の工程を経て、携わる職人さんたちの多くの愛情を込め、『あなたのために』は作られるのです。

釜神様に見守られ

工場の中を見渡せる場所に、ひと際目を引く厳しい顔をした木製のお面がありました。「釜神様」と言い、宮城県の県北、岩手県の県南の一部に古くから伝わる釜を守る神様です。この厳しい顔つきで釜（火）の守り神として、昔は多くの家庭や蔵元で崇められてきたそうです。現在は家庭で釜を使用すること



①カブと油揚げの仙台味噌汁 ②今野醸造の醤油「吟醸」を使った特製ボン酢 ③仙台味噌に漬けたモッツァレラチーズ ④白味噌を使った鰯の木ノ芽焼

旬彩亭 秀

■住所 宮城県大崎市古川東町2-1
 ■TEL 0229-23-0071
 ■営業 11:30 ~ 14:00 (L.O.14:00)
 17:00 ~ 22:00 (L.O.21:30)
 ■定休 日曜

もなくなったため少なくなった
 そうですが、ここ今野醸造では
 ずっと蔵を守り続けています。

引き立つ美味しき

取材の後、今野醸造の味噌や
 醤油を使用している宮城県大崎
 市に店を構える「旬彩亭・秀
 (ひで)」におじゃまし、特別
 に発酵料理のお膳をいただきま
 した。

お造りは今野醸造の醤油「吟
 醸」を使った、お店特製のポン
 酢醤油でいただく「平目のうす
 造り」。焼きものは白味噌を
 使った「鱈の木ノ芽焼」。サラ
 ダは「仙台味噌漬けモツツアレ
 ラチーズの仙台味噌ドレッシング

グ掛け」。さらに「黒しゃも鶏
 の塩麹漬け唐揚げ」や「カブと
 油揚げの仙台味噌汁」など、
 仙台味噌をはじめ、さまざま
 な発酵食品を使って作られた
 料理の数々がテーブルに勢ぞ
 ろい。地酒「山和」とともに
 いただきます。

お店の名前の通り、旬に彩ら
 れた食材と発酵食品がうまく調
 和し、同じ味噌を使っても料理
 によって表現する味がさまざま
 に変化しています。どの料理も
 美味しく、見た目も楽しませて
 いただきました。さすが、プロ
 のなせる技。今回、日本料理に
 欠かせない食材、調味料として
 発酵食品の存在感を改めて思い

知りました。

帰り際に今野醸造でいただい
 たエゴマを利かせた豚汁も忘れ
 られない味です。職人さんが原
 料作りから3年を掛けて、「あ
 なたのために」と思いやって作
 られた味噌。調理する人の手に
 委ねられ、さらに輝きを放つの
 だと実感しました。

文 .. 加藤真紀子

(学術研究企画室)

写真・佐竹香代

(通信販売事業室・本誌編集長)



写真の「山和」は、山和酒店(宮城県加美郡加美町字南町109-1)で購入可能

今野醸造のご紹介

- 名称 農業生産法人 有限会社 今野醸造
- 住所 宮城県加美郡加美町下新田字小原5
- TEL 0229-63-4004(平日9:00~18:00)
- FAX 0229-63-5853(24時間)
- 創業 明治36年
- URL <http://www.e-miso.com/>

MAP

