



岡崎駅

八丁味噌の名前は、岡崎城から西へ八丁(約870メートル)の距離に
ある八帖町(旧八丁村)の名に由来
しています。この地は、矢作川の舟運
と旧東海道が交わる水陸交通の要
所として栄えてきました。
江戸時代には、土場(船着き場)
や塩座(塩の専売)があり、舟運を
利用して味噌の原料となる大豆や
塩を調達することができました。さ
らに、近くを流れる矢作川の良質な
伏流水にも恵まれていたため、味噌
作りの条件が整っていたのです。



八丁味噌の由来

愛知県岡崎市。家康が生まれ
城と言われる岡崎城を中心とした
岡崎公園はたくさんのお客でに
ぎわっています。そばを流れる乙川
の川沿いは、桜や紅葉など四季折々
の植物を楽しめる自然豊かな場所
です。その岡崎公園のすぐそばに
「まるや八丁味噌」があります。



岡崎城

八丁味噌とは

味噌は、麹の種類で分けると米・
麦・豆の3種類があります。八丁味
噌は豆麹で作るいわゆる豆味噌の部
類に入ります。豆味噌は愛知県、岐
阜県、三重県を中心とした東海地
方で多く食べられ、赤味噌として親
しまれています。豆味噌は、米味噌
よりも熟成期間が長いいため、濃い赤
茶色をしていて、甘味は少なく、渋
味があり、旨味が強いのが特徴で
す。八丁味噌は、一般的な豆味噌よ
りも、さらに水分が少なく、熟成期
間も長いので、ほのかに酸味を感じ
る独特の味わいがあります。



工場入り口の看板

特集 発酵食品をたずねて

「八丁味噌」

今月ご紹介する発酵食品は「八丁味噌」です。
愛知県岡崎市にある、まるや八丁味噌にお邪魔し、
「八丁味噌」のお話を伺いました。

八丁味噌の作り方

まず、はじめに味噌麹(豆麹)を作ります。大豆を洗い、水に浸し、水を切った後、蒸気で蒸し、適温まで下がったら、丸めて味噌玉を作り、麹菌をふりかけます。麹室の中で待つこと4日間。麹菌がどんどん増え、味噌玉が真っ白になると味噌麹の完成です。

出来上がった味噌麹を大きな木桶に入れ、塩、水を加えて混ぜ合わせます。



広報室長 石原さん

伝統の石積み

大きな桶の上に、ピラミッドのように均一に置かれている小さな石。目の前にいくつも並ぶその光景は圧巻です。

石積みは八丁味噌独特の製法です。大きさや形が違う5種類の石を下から二つつ積み上げていきます。石は重いものでひとつ60kgもあります。大きな石をまるでパズルのように組み合わせていきます。石にはそれぞれ顔があり、「乗せる」と「積む」ことは違うのだそうです。

石積み終了後、二夏二冬の期間、味噌を熟成させます。発酵が活発な夏場になると6トンの味噌は石を持ち上げ20cmから30cmも上昇します。生きている味噌の動きに柔軟に



老舗の暖簾

大桶の中に職人さんが入り、表面を均一にした後、直接足で踏み固めて余分な空気を抜きます。それを何度も何度も繰り返すのです。大きな木桶の中には6トンの味噌が入ります。均一に発酵が進むように、上部と下部は塩や水の量を微調整しながらの作業です。味噌麹が桶いっぱいになったら、上に布をかぶせ、石積み作業になります。

対応する石積みが八丁味噌の味を守り続けているのです。



伝統の石積み

八丁味噌を使った料理

八丁味噌といえば、名古屋名物の味噌煮込みや、味噌かつ、どて煮など、さまざまな料理に使われていますが、今回は他にはない料理を出している岡崎の老舗料理店「味くりげ(0564-22-3254)」に足を伸ばしました。



横倒しにした時だけ見られる木桶の底の「裏」



完成した6トンもの味噌

株式会社まるや八丁味噌のご紹介



延元二年(1337年)、八丁の地で開祖弥治右衛門が醸造業を始める。戦国時代には、徳川家康の兵食となり珍重されました。今も創業以来の伝統製法を頑固に貫き通しています。主な製品は、豆味噌(商標「八丁味噌」)赤だし味噌、田楽味噌、みそ煮込みうどん、味噌漬物など。

■所在地

〒444-0923
愛知県岡崎市八帖町往還通52

■連絡先

TEL 0564-22-0222(代)
FAX 0564-23-0172
E-mail info@8miso.co.jp

■工場見学に関するお問い合わせ

maruya02@8miso.co.jpまで
お問い合わせください。

■交通のご案内

お車の場合
東名高速「岡崎I・C」より15分
電車の場合
名鉄「岡崎公園前駅」より徒歩1分
名鉄「東岡崎駅」より車で5分
愛知環状鉄道「中岡崎駅」より徒歩1分

いただいたのは八丁味噌ビーフシチュー。とつても軟らかい国産牛のすね肉。口の中でトロトロに溶けてしまします。和と洋がうまく調和し、八丁味噌の味と香りが生かされ味に深みが増しています。もう一つは予約限定の八丁味噌メロンパン。外側のクッキー部分がカリッと香ばしく、わずかに残る八丁味噌の風味が後を引く感じですよ。

二夏二冬を経てようやくできた八丁味噌は、新しい料理となつて私たちの口を楽しませてくれました。今や、八丁味噌はヨーロッパを中心に約20カ国に輸出されているそうです。八丁味噌は日本だけでなく、世界中の人々にも愛されているのです。

江戸時代から続く伝統製法の歴史に重みを感じながら、職人さんと

微生物が作り上げた八丁味噌を
ゆつくり味わいたいと思えました。

(文加藤 写真佐竹)



八丁味噌ビーフシチューと八丁味噌メロンパン
味くりげ(0564-22-3254)