

飯舘村の危機に瀕した手作り味噌を種味噌として引き継ぎ、 新たに玄米味噌として増やして還したい

「味噌の里親」プロジェクトからの呼びかけ 2012年1月

味噌は日本の食文化と地域に根ざした伝統的な発酵食品です。福島県飯舘村佐須地区の農家の菅野栄子さんを中心とする農産加工グループも村で培われてきた大切な食文化を大事に守ってきたひとたちです。「さすのみそ」と呼ぶ味噌は、土地の米と大豆を使って、地元の薪と水でふかして、昔ながらの土壁の蔵で胡桃の木桶に寝かしてできるお味噌です。



味噌づくりに励む飯舘村佐須農産加工グループのみなさん（震災前）

ところが、このたびの福島第一原発事故によって飯舘村は計画的避難区域となり、菅野さんたち住民は故郷を追われ家族も仲間たちもバラバラになってしまいました。住まいも仕事も生甲斐すらも奪われ、味噌づくりの存続が危機に瀕している窮状を私たちは知りました。

味噌蔵には2010年産の原料で仕込んだ味噌が残されており、私たちは取りあげる前提として慎重に味噌の放射能検査を実施しました。その結果、安全性に問題はないことを確認することができました。

味噌を仕込むときに種味噌を用いて元の味噌のおいしさを引き継ぎ何倍にも増やすことができます。私たちは、麹菌が生きているこの「さすのみそ」を種味噌として引き継ぎ、多くの支援者を募り寒仕込みの味噌作りによってこの味噌を増やしてこうと考えました。そうして得た収益金や増やした味噌の提供などを通して、被災地との交流や味噌づくり仕事の継続などの支援をめざします。

味噌は仕込んで約10カ月でおいしくなります。この飯舘村の味噌を預かり守り育てて還していくそのことをプロジェクト名に「味噌の里親」と名付けました。

みんなで学び楽しみながら仕込み味噌をつくります。「お味噌づくりって大変！」とあっていらっしやる初心者の方でもこの活動に参加できるように、「味噌づくり講習会」を開催します。参加費は4,000円。味噌は約3.5kgですが講習会終了時に約2kg分をご提供いただきます。

また、味噌づくりのベテランの方や講習会に出る機会のない方のために自宅でも味噌づくりができるように「玄米味噌づくりセット」を用意します。購入費は送料込みで4,700円。

収益金やお預りした味噌を被災地支援とさらに次の寒仕込みで味噌を増やす活動に役立てます。

材料にはこだわりの国産原料（大豆と麹と塩）を用い、とくに麹には希少となってしまった「玄米こうじ」を用いることによって、昔ながらの味わい深い玄米味噌をつくります。

「飯舘村『味噌の里親』プロジェクト」代表者 増田レア、事務局長 山元隆生

事務局：〒350-1317 埼玉県狭山市水野765-19 山元隆生方

TEL 04-2957-4139 Eメール；misonosatooya3.5kg@hotmail.co.jp