



【あかり味噌】

食卓のまん中にかあちゃんの味噌

事業者名:かあちゃんふれあい加工倶楽部 味噌研究会 代表:阿部 玲子 住所:〒999-8302山形県飽海郡遊佐町吉出字東田道6

TEL:0234-72-5502

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL:0234-71-7222 ○ほっぼや(遊佐駅内) TEL:0234-72-3758

○ゆざ街かどサロン TEL:0234-72-5720



昔は味噌といえば自宅で作っていたもの。現在ではそういった家庭が減っていますが、稲作がメインの遊佐町では転作田で大豆を育てることも多く、「地元の食材を使った手造りのおいしい味噌が食べたい」そんな思いからスタートしたのがこのあかり味噌です。作り手は皆実際に米や農作物を育てる農家の母たち。作業場に並ぶ樽は全てメンバーの家庭から持ち寄りました。材料には地場産の大豆を使い、麴も遊佐産のお米からとことん手造り、添加物も一切使用していません。実にシンプルな材料ですが、大きな木樽で三年かけゆっくり



じっくり熟成させた味噌は、口当たりがよく、まろやか。なにより大豆の風味が食欲をそそります。おにぎりや、生野菜にも良く合い、一番は体を目覚めさせる朝食の味噌汁にオススメ。どんな朝も、遊佐のかあちゃんのやさしさがやわらかな湯気となり、一日の活力につながるに違いありません。