

名称 天然醸造 信州三年味噌
醸造元 石井味噌

事業者名 株式会社 石井味噌
(松本市)

部門 しあわせ信州 部門

天然醸造 信州三年味噌 石井味噌



石井味噌 について

【プロフィール】

石井味噌は松本の地で慶応四年（1868年）に創業し、伝統製法の杉桶を使った「天然醸造」にこだわり、その味を今に伝えています。信州では古くから「三年味噌に余念（四年）なし」といわれてきました。春に仕込まれ、土用、寒を越し、翌年の土用・寒を再び過ぎて十分に熟成され、翌々年つまり3年目より出荷される味噌を三年味噌と称し、その「味・香り」は共に最高品として重宝がられ、これがまた信州味噌本来の姿です。石井味噌は味噌造りの素材、手法、環境、すべてに「昔そのままのこだわり」を貫き伝統の旨みを持つ蔵付き酵母が自ら呼吸する、伝統の杉桶を使った味噌造りを今も守りつづけています。

【テーマ性(健康長寿・安心)】

石井味噌の味噌は添加物は一切加えず、自然発酵させています。なので安全で健康効果が高く、酵母や乳酸菌が元気に生きている「本物の生味噌」です。

また三年味噌(赤味噌)には、メラノイジンが多く含まれ、強力な抗酸化作用があり、老化防止、がんの予防、糖尿病の予防、血圧を下げる効果等、様々な健康効果あるといわれています。

【志向性】

私たちは味噌メーカーではありますが、味噌を造っているわけではありません。味噌を造るのは、杉桶の中の微生物たちなのです。人間が行うのは、この微生物たちが快適に過ごせる環境を作ってあげること。杉桶の中でゆっくり時間をかけ、本来のペースで働いてもらうことで、石井味噌ならではの味わい深い味噌が造られています。毎年冬～春にかけて仕込み、その年のお盆までじっくりと発酵させた後、天地返し、を行います。味噌を空気に触れさせることで内部の乳酸菌や酵母を活性化させるのです。その後、1年ごとに別の桶に移し替え、ようやく3年目に出荷となります。

杉桶造りの天然醸造で長期熟成の味噌は、昔ながらの技術、信州松本の気候の気候も相俟って、石井味噌でしかない味噌であることです。

【表現性】

石井味噌のロゴマークは五代目とご縁があった書家の松本芳翠先生に頂きました。伝統を重んじながらも、現代の息吹が吹き注ぐように努めています。

【情報伝達性】

販売の中心は自社店舗の直販と産地直送の通信販売です。自社店舗では六代目と職人が杉桶の蔵をご案内して、お客様一人一人に向き合い、石井味噌の製法などをご理解いただきご購入いただいています。

外販においては産地直送の通信販売をメインにすることで、石井味噌のこだわりをご理解していただきご購入いただいています。

【地域性】

信州三年味噌は松本の大豆ナカセンナリを主に使用しています。麹となるお米も長野県産を主に使用しています。最近では松本市の特産である「松本一本ねぎ」のねぎとコラボレーションした商品を販売しています。

また、県外より年間5万人以上の団体旅行・個人旅行のお客様が来店し食事やお買い物を楽しまれていくほか、テレビなどのメディアでも取り上げていただくことが多く、松本の観光にも役立っていると考えております。

昨年より耕作放棄された松本の棚田を再生し、収穫したお米で味噌を仕込んでいます。メディアで取り上げ取り上げられる機会も増えたうえに、棚田の美しい景観が少しずつ蘇ってきました。

【継続発展性】

- ・大豆を契約農家に委託し安定した品質の地本の大豆確保。
- ・信州三年味噌を使用した新商品(バーニャカウダ、ドレッシング、スイーツ)など、現代にマッチした商品の開発。
- ・耕作放棄された松本の棚田を再生したお米で味噌を仕込んでいます。さらに生産を増やし、つくっている人の顔が見える商品を増やしていきたいと思っております。