



目黒麹店様は大正14年（1925年）の創業当時から受け継がれてきた伝統の技術を守り、原料となる水や米、大豆に徹底してこだわった麹や味噌づくりをされています。大量生産・迅速な流通が主流となっている同業界の中でも、目黒様は「本物の麹」「本物の味噌」づくりを目指し、愛情と時間をたっぷり注いで麹や味噌を手がけられています。そこにFFCを活用され始めてから、いっそう品質の向上を実感されています。今回は、目黒様のこだわりの製法とFFCの効果についてご紹介いたします。



物の麹」「本物の味噌」づくりを目指し、愛情と時間をたっぷり注いで麹や味噌を手がけられています。そこにFFCを活用され始めてから、いっそう品質の向上を実感されています。今回は、目黒様のこだわりの製法とFFCの効果についてご紹介いたします。

生産者のお話

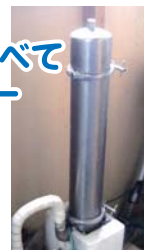


四代目 代表
目黒 正博 様

目黒麹店様は私で四代目となります。昔ながらの会津の文化を守った製法で作る味噌は、風味が良く、添加物を一切使用しないため麹菌が生きた本物の味噌が作られます。通常は保存を効かせるために塩を大量に入れる必要がありますが、FFCを活用することで保存性が高まり、塩を減らすことが可能となりました。半年～1年間じっくり手をかけて自然発酵させた味噌は、素朴でやさしい味となり、抜群においしくなります。今は東日本大震災の影響があり東北は頑張る時です。味噌づくりに関わる方やFFC普及会の皆様に感謝し、伝統の製法を守り、今後もお客様一人一人に満足していただける懐かしい味の味噌を作り続けます。

工場内の水はすべて
FFCウォーター

工場にFFC元始活水器を導入しFFC処理された水を使用しています。



製造工程で
ノンカロリー
パイロゲンを活用

目黒麹店様では、香りや口当たりのさっぱりしたノンカロリーパイロゲンを活用されています。



漬物・甘酒も人気!

麹や味噌を使った漬物や甘酒も「香りが良くおいしい」と人気です。

こうじ
麹ができるまで

①洗米・浸水



原料の米を洗い、ノンカロリーパイロゲンを1000倍に希釈した水に一晩漬けます。従来よりも米が美しい白色になるそうです。

FFC活用の会津坂下米と、会津盆地を流れる清らかな水を使用します。



②米を蒸す

一晩浸水させた米をノンカロリーパイロゲン1000倍希釈水で蒸し上げます。FFCの蒸気で良好な蒸し上がりです。

麹とは?

米・麦・大豆などの穀類などを蒸して寝かし、菌床を作ります。その菌床に麹菌を繁殖させたものです。味噌、醤油、清酒、みりんなど醸造食品と呼ばれる食品の製造には、必ず麹が使用されます。

③麹菌を混ぜる



白い粒が
麹菌

蒸したての米を台に移し、素手で台全体に広げながら冷まし、麹菌を混ぜ込みます。



④発酵

ある程度冷めたところで室の中の台に移し、麹菌の発酵に必要な温度を保つために毛布をかぶせ、さらに一晩寝かせます。

麹でのFFC活用の効果

- 麹の発酵力が強くなった
FFCで麹菌が元気になるからか、発酵の働きが良くなり、発酵のスピードが上がりました。
- 麹がまろやかで良い香りになった
- 真っ白でふんわりとした麹になった
FFCを活用してからは発酵のムラがなくなり、今まで以上に真っ白で美しい麹になりました。



麹をFFCで
活性化することで
味噌にも変化が...

味噌

①洗浄・浸水

大豆を洗浄し、ノンカロリーパイロゲン1000倍希釈水に一晩浸水させます。

②蒸す



大豆を釜で蒸します。

③混ぜる



大豆をすりつぶし、麹・塩としっかり混ぜ合わせます。

ノンカロリーパイロゲン500倍希釈水を少量加えます。



ノンカロリーパイロゲン原液をタルの内側にスプレー。さらに、味噌の原料を入れた後、表面にもスプレーします。

④熟成

混ぜた原料をタルに入れ、半年間じっくりと熟成させます。

味噌づくり体験教室



伝統の味噌を自分で作って食べていただけるように、味噌づくり体験を開催しています。「味噌は今まで自分で作ってきたが、目黒さんの麹は香りが全然違う」「とてもおいしい」と大好評です。味噌は作った人一人一人が管理方法や環境が違うため、味が変わってきます。

目黒麹店様のHP <http://www.kaujiya.com/>



完成!

味噌でのFFC活用の効果

- 味噌の塩分を減らしても安定して発酵する
通常は雑菌が繁殖するため、塩を多く入れないと作ることができませんが、FFCを活用することで減塩できるようになりました。
- カビの発生が抑えられ、酸化しにくくなった
以前は発酵する過程で雑菌の影響を受けてカビが発生し、商品にできなくなることがありましたが、FFC活用後は麹菌の働きが活発になることでカビの発生が抑制され、味や品質が安定しました。
- 味噌の香り・味のバランスが良くなりまろやかでおいしくなった

こんな効果も...

- 工場内の臭いが気にならない
FFCを活用してから、工場内の独特の臭いが気にならなくなったそうです。
- 掃除がしやすい
洗剤を使わなくても機具の汚れが落ちるようになったそうです。
- 排水溝の汚れや臭いが気にならない
流れ出た米麹が多少残っていても、独特のヌメリや嫌な臭いが全くありません。



透過した排水溝