

会津天宝醸造株式会社



1871年の創業以来、味噌製造に取り組んできた「会津天宝醸造」。自然豊かな会津の地だからこそできる、おいしさや健康に配慮した高品質なものづくりを目指し、たゆまぬ努力を続けてきた。厳選した大豆を使い、クラシック音楽を聴かせながら熟成させる味噌は、風味豊かで飽きのこない味わい。なかでも自信作と胸を張るのが「会津こしひかり味噌」だ。会

津若松市で栽培されている「あやこがね」と会津産米、天日塩のみで仕込んだこだわりの逸品は、2003年の「優良ふるさと食品中央コンクール」の国産農林産品利用部門で農林水産大臣賞を受賞した。「農業人口が減っていく中、生産者を応援し、地産地消に貢献したい」と話す満田盛護社長。地域との連携が、魅力ある商品作りに生かされている。

伝統を受け継ぎ、地産地消を目指す

株式会社グリーンファーム原



顔の見える関係が安定供給を後押し

会津若松市湊地区の「グリーンファーム原」は、14年ほど前から大豆栽培に着手。現在では、27haの畑で「あやこがね」を栽培している。化学肥料をできるだけ抑え、鶏糞を主体として育てる大豆は、大粒で豆の色が白く味噌作りに最適。収穫した大豆は全量を「会津天宝醸造」に販売し、「会津こしひかり味噌」として商品化されている。例年6月に種子をまき、10月末

の収穫を目指して作業にあたるが、除草や虫害などの苦労も多い。「気候に合わせた手入れは大変ですが、良いものを作りたい」という思いで取り組んでいますと話するのは代表の渡部さんと専務の日下部さん。加工業者との顔の見える関係性もやりがいになっているそう。「今年さらさら収量を増やし、安定供給につなげたい」と、新たな目標を掲げている。

おすすめ商品

グリーンファーム原の大豆を使っています



「会津こしひかり味噌」
(1,215円)
芳醇な香りとうまみの高級味噌

「生糀みそ(白)」
(参考小売価格799円)

酒精無添加・非加熱なので酵母が生きている。※2月より順次出荷



作業風景



水田からの転換畑で大豆栽培を開始。除草をしっかりとするなど、手間を惜しまず育てる



昨年コンバインを購入。できるだけ丁寧に取り除くことを徹底し、大幅に収量がアップした