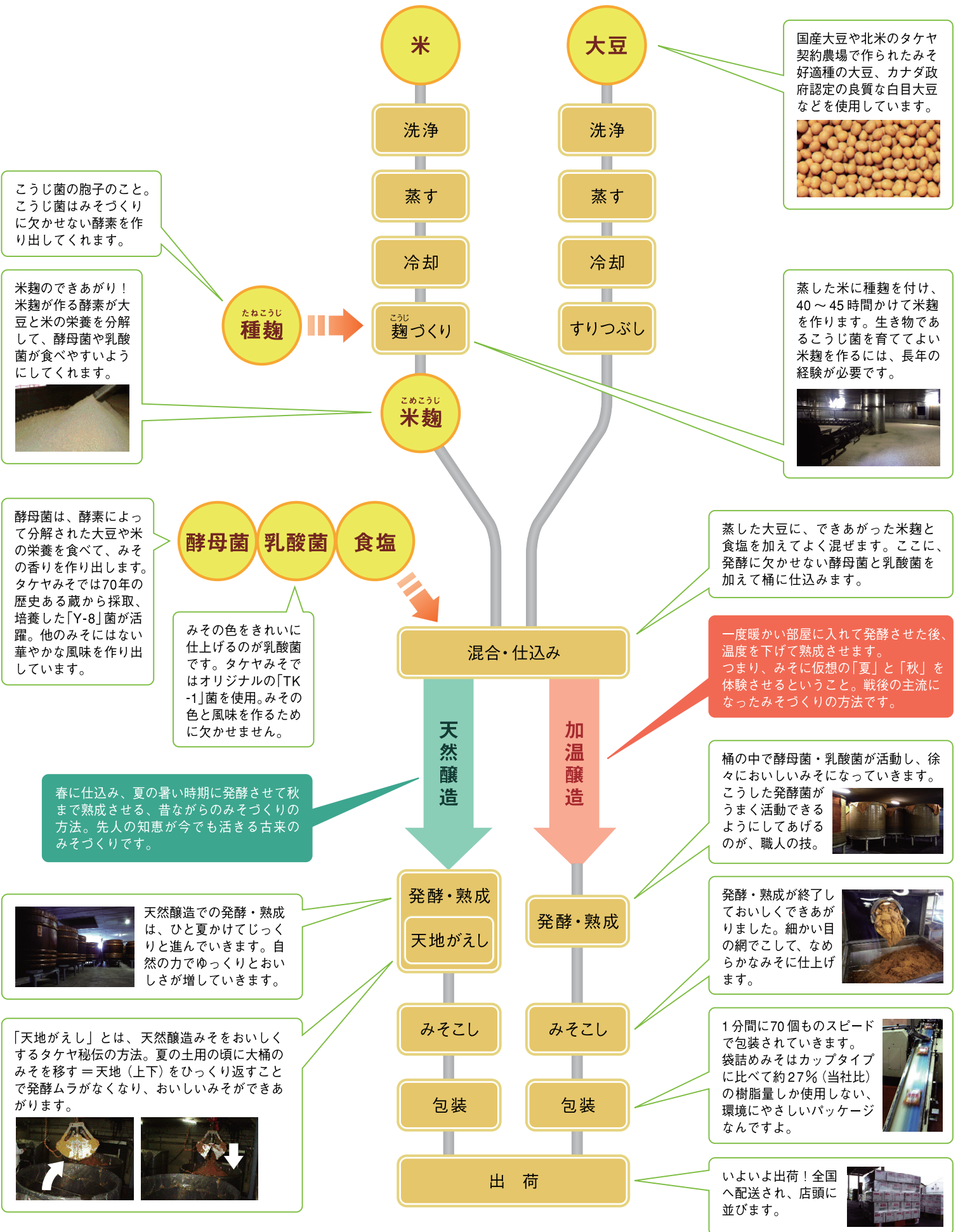


# タケヤみそができるまで

タケヤみそは、一体どんな風につくられているのでしょうか。タケヤみそ工場でのみそづくりをご紹介します。



国産大豆や北米のタケヤ契約農場で作られたみそ好適種の大豆、カナダ政府認定の良質な白目大豆などを使用しています。



蒸した米に種麹を付け、40～45時間かけて米麹を作ります。生き物であるこうじ菌を育ててよい米麹を作るには、長年の経験が必要です。



こうじ菌の孢子のこと。こうじ菌はみそづくりに欠かせない酵素を作り出してくれます。

米麹のできあがり！米麹が作る酵素が大豆と米の栄養を分解して、酵母菌や乳酸菌が食べやすいようにしてくれます。



酵母菌は、酵素によって分解された大豆や米の栄養を食べて、みその香りを作り出します。タケヤみそでは70年の歴史ある蔵から採取、培養した「Y-8」菌が活躍。他のみそにはない華やかな風味を作り出しています。

**酵母菌 乳酸菌 食塩**

みその色をきれいに仕上げるのが乳酸菌です。タケヤみそではオリジナルの「TK-1」菌を使用。みその色と風味を作るために欠かせません。

蒸した大豆に、できあがった米麹と食塩を加えてよく混ぜます。ここに、発酵に欠かせない酵母菌と乳酸菌を加えて桶に仕込みます。

一度暖かい部屋に入れて発酵させた後、温度を下げて熟成させます。つまり、みそに仮想の「夏」と「秋」を体験させるということ。戦後の主流になったみそづくりの方法です。

桶の中で酵母菌・乳酸菌が活動し、徐々においしいみそになっていきます。こうした発酵菌がうまく活動できるようにしてあげるのが、職人の技。



発酵・熟成が終了しておいしくできあがりました。細かい目の網でこして、なめらかなみそに仕上げます。



1分間に70個ものスピードで包装されていきます。袋詰めみそはカップタイプに比べて約27%（当社比）の樹脂量しか使用しない、環境にやさしいパッケージなんです。



いよいよ出荷！全国へ配送され、店頭に並びます。



春に仕込み、夏の暑い時期に発酵させて秋まで熟成させる、昔ながらのみそづくりの方法。先人の知恵が今でも生きる古来のみそづくりです。

天然醸造での発酵・熟成は、ひと夏かけてじっくりと進んでいきます。自然の力でゆっくりとおいしさが増していきます。

「天地がえし」とは、天然醸造みそをおいしくするタケヤ秘伝の方法。夏の土用の頃に大桶のみそを移す＝天地（上下）をひっくり返すことで発酵ムラがなくなり、おいしいみそができあがります。

