

J A おおぞら町野支店

輪島市

昔ながらの製法で作った、
添加物のない味噌です。



■取り扱っている商品

品 目	出荷 時期	生産量 (年間)
平家の里	通年	10 t

■セールスポイント

輪島市のJ A おおぞら町野支店では、毎年12月から2月にかけて味噌作りを行なっています。かつては各家庭で味噌作りを行なっていましたが、30年前からJ A が地元の昔ながらの製法を守りながら作っています。

材料は、**奥能登産**の大豆と米（コシヒカリ）、それに塩と水を加えて作ります。

添加物はありません。

米を蒸して麹菌を加え、二晩寝かせて米麹を作ります。大豆は一晩水に漬けてから2時間半茹で、それを細かくくだきます。そして米麹と大豆、塩、水をよく混ぜ、樽に仕込みます。

貯蔵庫で10か月から1年間熟成させると味噌ができあがります。大豆と米それぞれ90kgから、大きな樽に360kgの味噌ができます。できた味噌は、「平家の里」と名付けられ販売されています。

能登に逃れた平家の落人たちが作った味噌の味を受け継いでいるという思いが込められています。

担当課 経済課
連絡先 〒928-0201
石川県輪島市町野町広江4字32番地
TEL 0768-32-1107
FAX 0768-32-1333