



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 「気仙沼大島産 ゆず果汁使用 かおるゆず味噌」



- 1 気仙沼大島産のゆずは南の地域産に比べると少し小ぶり。やや黄色く色づいたゆずから収穫し、フレッシュな果汁を絞ります
- 2 完全脱皮させて磨き上げた大豆のみを使用
- 3 色合わせの作業。味噌に一層コクとまろやかさが生まれる
- 4 手作業で一つひとつ瓶に詰めていく

今回紹介するのは「気仙沼大島産ゆず果汁使用 かおるゆず味噌」。百年以上続く歴史ある醸造所、ヤマカノ醸造が宮城県の材料にこだわって作りました。登米の穀物をつかった登穀味噌と気仙沼大島産のゆず果汁の相性は抜群です。

登米の恵みが詰まった登穀味噌

北上川が流れ、藩政時代から米づくりが盛んな登米地域では、現在、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らした特別栽培に力を入れていっています。ゆず味噌のベースになっているのも、登米市内の指定農場で生産された特別栽培大豆と特別栽培米をつかった登穀味噌。ヤマカノ醸造の看板商



業務企画部の鈴木仁さん。「東北の美味しいものを全国の人に食べてもらいたい。震災を忘れないでもらいたいと思います」

品で、大豆を一粒ずつ手間暇かけて完全脱皮させているため、舌触りが滑らかで雑味が少ないのが特徴です。登穀味噌の開発を手掛けた業務企画部の鈴木仁さんは、「酒というなら、吟醸。仙台味噌を作り続けてきた伝統の技で、登米地域の生産者の情熱が詰まった穀物を深いコクのある味噌に仕上げました」と話します。

宮城産ゆず味噌開発への思い

「古今東北とのコラボ商品を作ると決まって、気仙沼のゆ



「完全脱皮させた大豆でつくる味噌は、色みもととても良いんですよ」と商品開発部 及川順子さん

ず果汁を思い浮かべました」と商品開発部の及川順子さん。気仙沼大島のゆずと出会ったのは約13年前とのこと。ただでさえ少なかつた生産者は、震災後、半分ほどに減り、今では貴重な食材となっています。及川さんは「開発には一年半かかりました。難しかったのは、ゆずの香りと味噌の風味のバランスです。どちらも消さずに、互いを引き立たせなければなりませんでした」と話します。「悩みはもうひとつ、どの味噌を使うかということがあります」。家庭管

業部の尾崎秀年さんは、通常ゆず味噌のベースには上品な味わいの信州味噌を使うことが多いが、ゆず味噌はクリーム色のイメージが浸透しているのを懸念していたと言います。「でも、どうしても登穀味噌が使いたかった。登米の味噌と気仙沼のゆずで、宮城のゆず味噌を作ろうと、携わった全員が思いをひとつにしました」。三陸産の昆布で旨味をプラス。苦心した甲斐あって、登米と気仙沼の恵みが詰まったゆず味噌は、ゆずの爽やかさと味噌のコクが見事にマッチした商品になりました。

ゆず味噌でワンランクアップの味付けに

おすすめは味噌焼きおにぎり。ゆずの風味と味噌の香ばしい匂いが食欲をそそります。また、そのまま生野菜につけて食べるのももちろん、マヨネーズと和えて「ゆず味噌マヨ」として使えば、おひたしやちよっとしたおつまみがいつもよりワンランクアップの味付けに。是非お試しください。



「大島のゆず農家は後継者がいない。一方で、需要は高まっている」と家庭営業部 尾崎秀年さん

100年以上前から登米に根付いてきたヤマカノ醸造株式会社。歴史を感じさせる社屋には風格があります



いつでも!どこでも!古今東北商品が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Webサイト <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらからチェック!



今回の商品はコープあおもり、青森県民生協、いわて生協、みやぎ生協、共立社、コープふくしまの店舗で購入できます。(コープあきた以外)共同購入は、コープあおもり、青森県民生協、いわて生協、コープあきた、みやぎ生協、共立社、コープふくしまで購入が可能です。*一部店舗で取り扱いのない場合もございます。お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

気仙沼大島産
ゆず果汁使用
かおるゆず味噌
100g
[本体価格] 358円+税