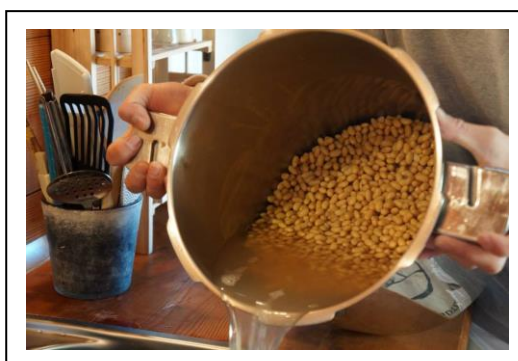


圧力なべで、「手前みそ」を作ろう ～ 2月は味噌づくりに最適。ワンダーシェフの圧力鍋が山梨県北杜市の食育事業で大活躍しております。～

家庭用・業務用調理器具製造販売を手掛ける、株式会社 ワンダーシェフ(所在地:大阪府豊中市、代表取締役:伊藤 彰浩)は、一般社団法人「里くら」の活動を通して、地域に伝わる「甲州みそ」の普及活動に協力をしています。圧力なべを使うと、大量の大豆が短時間で茹でられるため、普通の鍋で茹でると比較すると、味噌づくりに向いています。



20L サイズを数台使用



大豆のゆであがり



大豆をつぶします。



麴を混ぜ、味噌球を作り瓶に投げ入れます。



塩をし、保管します。



約1年後に出来上がり。

【背景】

昔は各家庭で味噌が作られ、自分の家で作った味噌の味を自慢するということから、「手前みそ」という言葉があるほど。現在、食育の観点からも、この「手前みそ」が見直されています。

味噌は、茹でた大豆と麴(こうじ)、塩を混ぜ、1年ほど保存することで出来ます。その配合や仕込み方は地域によってさまざま、それぞれの地域の味を次世代につなげようという点が今食育の観点から注目されている要因なのかもしれません。

山梨県北杜市は食育に先進的な自治体で、「食と農の杜づくり課」というユニークな課が存在しています。毎年、保育園や小学校では、ワンダーシェフの圧力なべを使った「手前みそ教室」が開催され、給食でも「手前みそ」の給食がふるまわれております。市の食育活動にも携わる一般社団法人里くらでは、自治体の素晴らしい取り組みをもっと市内に広く浸透させたいという思いで、手軽に仕込めるよう地元の大豆を使用した「てまえみそキット」の企画販売や圧力鍋をつかった味噌づくり教室などの活動をしています。

ワンダーシェフでは、多くの家庭で「手前みそ」が広がることで、日本の農業が元気になるよう圧力鍋で協力していきます。

【圧力鍋で大豆を茹でるメリット】

- 1:ゆで時間が短いので、作業時間が短くて済む。
- 2:大量に作る時は、繰り返し作っても、ゆで時間が短いので作業時間が短くて済む。
- 3:ゆで時間が短いので、光熱費も少ない。

【Web ページ】

ワンダーシェフ 20L を使用した味噌の作り方レシピ

URL http://www.wonderchef.jp/recipes/20Lwcf_misorecipe_satokura_retro3_cs5_ol.pdf

ワンダーシェフ

<http://www.wonderchef.jp/>

【株式会社 ワンダーシェフについて】

本社:〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1-19-19

代表者:代表取締役 伊藤 彰浩 (広報担当 e-mail. a-ito@wonderchef.jp)

設立:1951年2月

Tel:06-6334-4341

Fax:06-6334-4343

URL:<http://www.wonderchef.jp/>

事業内容:家庭用・業務用調理器具製造販売