

# プレス リリース

2021年1月19日

報道関係者各位

J Aなす南（那須南農業協同組合）

## こだわりのみそ作りが始まりました！

J Aなす南烏山農産加工研究会で、1月14日からみそ作りが始まりました。研究会設立から20年以上。熟成にこだわり、J Aなす南産のお米と大豆を原料に、手作り麴と塩で発酵させた無添加品。減塩で体に優しく、どなたでも安心して食べてもらえるみそを作り続けています。出来上がったみそは、J Aとりたて野菜直売所やJ Aふれあい食材で販売する他、市内の学校給食の材料としても提供しています。加工日程については以下の通りです。ぜひ取材のご検討をお願いいたします。

### 記

加工日程：1月14日（木）～2月上旬まで連日 9時～15時

※取材に来ていただける場合は、日程調節の都合上、ご一報くださいますようお願いいたします。

場所：烏山加工所（烏山支店構内（J Aなす南とりたて野菜直売所の隣平屋建ての建物））

以上

### <参考> J Aなす南烏山農産加工研究会

会員：13人（管内の特産品を広めたいと考える市内の有志者で構成）

会長：奥畑智子会長

加工場所：J Aなす南烏山加工所（烏山支店構内）

好評の手作りみその他、那須烏山市特産の「中山かぼちゃ」を使った「中山かぼちゃまんじゅう」「中山かぼちゃプリン」を開発。イベント限定で販売し、人気を集めている。



本件に関するお問い合わせ・取材申込先

総務部総務人事課 担当：千葉 TEL:0287-96-6150

## 烏山加工所 みそ加工手順（簡易版）

みそ作りは、3日間の工程で行います。

### 1日目（麴づくり）

- ① 米を蒸かす。
- ② 蒸けたら60度以下に冷まし、米に麴菌をまぶす。
- ③ 発酵器の温度を37度にする。麴菌をまぶした米ステンレスのバットに入れ、タオル・布をかけて発酵器に入れる。
- ④ 大豆を洗って水につけておく。

### 2日目（大豆を蒸かしてつぶす作業）

- ① 1日目に作った麴を発酵器から出してほぐし、再度セットしておいておく。
- ② 大豆を圧力釜で煮て、つぶす。
- ③ 樽に塩とつぶした大豆を入れる。

### 3日目（大豆と麴を混ぜて、完成させる作業）

- ① 発酵器を開け、出来上がった麴を切り返す。
- ② 大豆と麴を混ぜて、味噌玉にし、樽に入れる。
- ③ 完成したみそは、秋までねかせる。

わかりづらい場合や、事前に詳しく聞きたい場合は、  
経済部生活福祉課 鈴木（0287-96-6176）までお問合せください。