おてしょ便り

18号

「雪中貯蔵の味噌搬出近し」

今年の「雪室だち」の育ち具合がそろそろ気になってまいりました。柏崎市内の山沿いに位置する女谷（おなだに）地区で閉校している鵜川小学校のプールを利用した「雪山式雪室」で、今年の二月二十三日に、当店の味噌と地元の日本酒・コシヒカリ米が搬入されました。この取り組みは柏崎の新潟工科大学・酒造会社・農協・又当越後みそ西他協力団体が二〇一年から進めている「雪の冷却エネルギー有効利用」研究で「雪の長期保存」と「雪中貯蔵された味噌や日本酒の変化について研究を重ねてまいりました。

今夏は例年にない猛暑で雪解けを大変心配しましたが、今冬は幸いにも例年にない大雪となったので約三百トンの雪を確保でき、四月に雪室をアルミ製断熱材とシルバーシート※で全体を覆い、その上に飛ばされないように大きなネットをかぶせました。九月中旬まで貯蔵庫の中は、湿度九十九パーセント・摂氏一度に保たれており、想像するだけでヒンヤリ感が伝わってきます。・低温長期熟成で酵母が静かに呼吸をしているところです。二酸化炭素の削減に向けて、雪の冷却エネルギーの活用の大切さや、通年利用できる施設の設置を目指して各機関に研究していただいております。

味噌はえぐみがとれてコクとうまみが増し日本酒はまろやかになることが研究で確かめられており搬出が楽しみで期待がふくらんでます。

※・シルバーシートはNASAで宇宙服として使用された物と同じ素材とのことです。

『えとせとら』～みそ屋かりんのひとり言～

昨年、雪室（ゆきむろ）にみそ・みそ漬けを仕込む際、私も見学に行かせていただきました。室の上には、すでに雪山が出来上がっていて、搬入するため雪をのけようと、大の大人の男性3人がかりで半日…。ようやく雪から戸びらが顔をのぞかせた時は、一同ほっと胸をなでおろしたものです。でも一夜また雪が降れば、あっという間にまた埋もれてしまうような、雪深い地ぜ、この鵜川という所です。今年もむくむく雪の中で育った味噌や室をします。その味わいが待ちどおしいひとときです。

越後みそ西 西本町店
〒945-0066 新潟県柏崎市西本町1-3-21 TEL/FAX 0257-21-0039
http://www.echigomiso.net/ e-mail: shop@echigomiso.net

やわらかくしっとり焼き上げる

＜味噌タンドリーチキン＞

材料（2人分）

- 鶏もも肉 …… 1枚
- 粒みそ …… 小さじ1
- こしょう …… 少々
- A プレーンヨーグルト …… 1/2カップ
- A にんにく・生姜のすりおろし …… 小さじ1/2
- A カレー粉 …… 小さじ1
- A パプリカパウダー …… 小さじ1
- A 粒みそ …… 大さじ1
- キャベツ …… 2枚
- 大葉 …… 4枚
- ミニトマト …… 3ケ

①鶏肉は皮目に竹串かフォークで数回刺し、みそ、こしょうをすりこむ

②Aを混ぜ合わせ、漬けこみ液を作る。

③①を②に半日か一晩漬けてから250℃のオーブンで10分焼き、200℃で10分焼く。

④大葉とキャベツのせん切りをさっと水にさらす。水気をきって皿に盛り1.5cm～2cm巾に切った③を盛る。トマトも添える。

ポイント

味噌が入っている漬けこみ液は、焦げやすいので注意して下さい。

アルミホイルをかぶせると焦げるのを防ぎます。焼き汁をまわしかけると色よく焼きあがります。