

みそ本舗大樹

【大樹町】

はじまりは？

食の安心・安全をテーマに平成9年に町消費者協会発足、その中で地域の農産物を使った物で加工品を味わってもらおうと「みそづくり研究会」を平成12年に設立しました。生産農家のこだわりの青大豆を原料とすることで、一般的な「みそ」との差別化を考え、大樹独自の一品として地域の多くの人に味わってもらおう。大豆の主要生産地十勝で、日本古来の調味料である「みそ」をつくり、添加物未使用の美味しい味を子供たちの味覚にしっかり知ってもらおう。もう一度、青大豆で作ったみそを楽しんでもらおうと「旧みそづくり研究会」メンバー6人が集まり、平成25年に「みそ本舗大樹」を発足しました。現在メンバー10人(女性8人、男性2人)です。



「みそ本舗大樹」のメンバー

おもな活動



仕込みの様子

平成22年まで道の駅・コスモール大樹で販売や講習会(実践会)を実施しました。

平成23～24年みそ作りは休止しました(講習会は継続)。

青大豆の蒸し、仕込みから熟成、販売までの全行程を道の駅・コスモール大樹で行い、作業状況が見られるようになっています。

平成26年3月に仕込みを行い、平成27年1月から販売を予定しています。

ここが自慢

【手作り無添加の味噌の復活】

講習会を受講した人が、青大豆を直接仕入れて、自宅でみそづくりを楽しんでいます。

地域特産として、青大豆みその販売の確立を考えています。



青大豆のみそ

データ

■代表者: 白幡美代子さん / 設立: 2000年 / 会員: 10名

■連絡先: 広尾郡大樹町日方404-7

■電話: 01558-6-2527

■FAX: 01558-6-2527