

22年度、日本一の味噌、決まる

中央味噌研究所(中味研)は、2022年の「日本一の味噌」(第63回全国味噌鑑評会・農林水産大臣賞受賞味噌)などを決定、このほど、都内で表彰式を行った。

20、21年は感染症拡大防止への配慮から開催を見合わせ、3年ぶりの開催となった今年は63回目となる。全国から305点が出品、総出品数では前回を下回るも選りすぐりのみそに絞り込まれ、鑑評会全体としてレベルは回を増すごとに高くなってきた。10



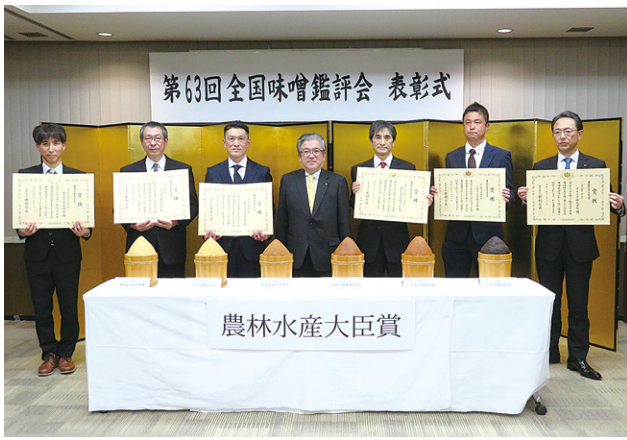
対象としては44品減。300品を超える出品があり生産者の熱意が衰えていないことに安堵感を覚えた。中核をなす赤色系・辛口・粒では夏場の高温から色が濃くなることも懸念したが、自然な発色できれいな赤色が出ていた。淡色系は高温の影響を受けたのか、やや赤みがさしていた。麦みそについても同様にや

月12〜26日の間、6日間に分けて行った審査会では、全国の技術者、みそ関連研究者等で構成する審査員により色合い・原材料など12の区分に分け、色・味・香り・組成(口

3年ぶりの開催、マルコメなど農水大臣賞

硬さなど)を基準に厳正な審査を行った。

審査長を務めた柏木豊理事(写真右)は今年の特徴について「3年ぶりの開催ということで、出品数が大幅に減ることを懸念していたが前回より75品、受賞



やくすみが見られた。技術・製法を継承していくと同時に、審査の基準や仕方も引き継いでいくため行っていた審査養成会も本年は見合わせたが、来年以降は再開したい」と説明した。表彰は、最高賞である農林水産大臣賞6品、農林水産省大臣官房長賞15品のほか、全国味噌工業協同組合連合会(全味工連)会長賞20品、中味研理事長賞20品、審査長賞20品の表彰に加え、伝統的地域特産味噌の褒章1品を行った。また、本年からは受賞品に「受賞

の表示」が認められる。表彰式に先立ち松本耕作理事長(同左上・中央)は、あいさつで「鑑評会も、関係各社の尽力により、3年ぶりの開催ができた。受賞品の展示や試食などが叶わなかったり懇親会の開催も見送るなど、以前の通りにはならなかったが、一方で長年議論を重ねてきた『受賞の表示』については、農林水産省の理解を得て本年から可能となった。審査時と同等の品質が保たれていることなどの制限はあるが、

る。こうした意味でも、本年の鑑評会は事業者にとって有意義なものになった」と話した。

造場)▽善光寺みそ(長野・よしのや)▽竹伝麴みそ(長野・竹屋)▽特撰新潟県産の大豆と米でつくったこ



うじみそ(新潟・峰村商店)▽越後の恵み(新潟・奈良橋醸造)▽紅一点石狩こし(北海道・岩田醸造)▽特製仙台味噌(宮城・川敬醸造)▽匠の味赤みそ(新潟・

越後一)▽一途(新潟・丸久味噌)▽おがわみそ復辟つぶ(長野・小川醸造場)▽家康(愛知・マルサンアイ)▽フンドーキン九州の麦みそ(大分・大分みそ協業組合)▽長崎みそ(長崎・長工醤油味噌協同組合)▽フジジン特撰生の膳(大分・二豊味噌協業組合)。

正田 特撰丸大豆醤油 二段熟成

正田醤油株式会社

農林水産大臣賞のハナマルキとおおき味噌は2年ごしの2回連続、農林水産省大臣官房長賞の小川醸造場は3年前の台風により被災、同年鑑評会に出品していたことで奇跡的に残ったみそからの復興を遂げた。(K)



今年はまだコートを羽織っていない。早い時は11月中にクローゼットからトレンチコートを引っ張り出すこともあるが、今年はそれだけ暖かいということだろう。朝は冷え込んでも一瞬。夜は酒が入るので：

▼それでも季節感も初冬。ゆえに蕎麦屋での清酒も冷や常温から燗酒へと移りつつある。独りの時、夏ならビール大びんで喉を潤し、その後に冷やへと盃を進めるのだが、先日は小びんにどめた後、熱燗へ

▼ビールの小びんを飲むたびに思うのが、大人だなあということ。還暦を過ぎて久しくせに、なぜか、そう感じる。昼下がりのビアホールで、文庫本を読みながらグラスビールを嗜むのも、若い頃からの憧れだ