

くみそ



JA女性部
味噌加工グループ会長
おうちさちこ
相知幸子さん

副会長
けぬきかずこ
毛貴和子さん



お母さんの手作り くみそ

一口飲むと、心も体もほっとする、味噌汁。
「くみそ」はJA女性部味噌加工グループのお母さんたちが手間ひまかけて作っている多久産の手作り味噌です。
「くみそ」で使う「青大豆」は通常の大豆に比べ、粒が大きく、熟しても青いままなので青大豆と呼ばれています。炊くとふっくらと膨らみ、甘味が強いのが特徴です。
青大豆の美味しさに感動した相知さんが、味噌作りを始め、その美味しさが口コミで広がりました。
「青大豆はあまり流通していないため、メンバーで栽培も行っています。7月に種まきをし、12月に収穫を行います。畑が足りず、少しでも空いてるなら育てさせて、ってお願いして

いるんですよ」。
現在、メンバーは17人で年に2〜3回、1日ばかりで仕込みを行っています。

味噌の材料は、青大豆、県産の米、麦と非常にシンプル。最低3か月は熟成をさせるため時間もかかります。

健康を意識した減塩味噌で、現在、市内の保育園や小中学校の給食でもくみそが使われています。

「子ども達から、美味しいお味噌ありがとう」とか、頑張ってください」という言葉が励みになります。最近味噌汁を作る家庭が減ってきていると聞きます。愛情込めて作った味噌汁をぜひ、食べてもらいたいですね」と笑顔が輝きます。

2年前には市内外の飲食店などのファンで「くみそ愛好会」が発足し、くみそを通して地域振興をと、商品メニューの情報交換や新レシピの試食などが行われています。

くみその人気は広がり、県外からの注文や、遠く離れた家族に贈る人も多いとか。

多久の愛情たっぷりの新たなふるさとの味をお楽しみください。

★お手軽レシピ
「ひやじゅう」
熱々の釜揚げうどんを、くみそみそとすりごまをすったものにつけていただく。味噌の甘さとごまの風味が食欲をそそぐ多久の伝統料理。



▲JA女性部味噌加工グループのみなさん



▲左がくみそに使っている「青大豆」で、右が一般的な「ふくゆたか」。ふっくらとした丸みと青さが「青大豆」の特徴。

★市内の販売所
たくさん館、朋来庵（ほうらいあん）、大平庵、アムールなど。