

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう
生協の産直

とんとん工房



とんとん工房(敦賀市)
(左から)山本 博子さん
代表 坂本 利子さん、宮松 いすずさん

2002年、JA女性部に所属する敦賀市の農家の女性11人で設立。手作り味噌や敦賀名産にしん寿司などを手掛けている。「とんとんみそ」は年間約2トン製造。

とんとん工房 TEL:0770-20-1511



県産大豆とコシヒカリ米麹のうま味が沁みる **産直**とんとんみそ

美浜産大豆と敦賀産コシヒカリ米麹使用 蒸しにこだわって、素材のうま味を凝縮

塩分控えめで、大豆と米麹のまろやかな甘さとうま味が沁みわたる「**産直**とんとんみそ」。美浜町の契約農家から仕入れた大豆(里のほほえみ)と、敦賀市で育ったコシヒカリの米麹を使った味噌作りを20年以上続けています。「美味しいご飯を甘いと感じるよう、敦賀産コシヒカリを使った米麹は甘みが全然違うんですよ」と、とんとん工房代表の坂本さんは微笑みます。



素材の味わいを引き出すため、味噌の製法にもこだわりが。「うちは大豆も米も蒸しています。味噌に使う大豆や米は圧力鍋で炊くのが一般的ですが、それだと美味しい出汁をほかす(捨てる)ことになってしまう。蒸することで素材のうま味を全部生かし、添加物を使わない味噌を手作りしています」と教えてくれました。

味噌作りは敦賀市公設地方卸売市場内にある工房で行っています。蒸し上げた



敦賀産コシヒカリで米麹を作り、蒸した大豆、水、塩を入れて攪拌。大樽に仕込んで冷蔵庫で7ヶ月～1年かけて熟成すると、素材の風味が凝縮した「とんとんみそ」ができあがります。

高校の同窓生3人で活動中 敦賀の味を次世代に伝えて



高齢化が進み、とんとん工房のメンバーは現在、坂本さん、山本さん、宮松さんの3人に。敦賀高校の同窓生で、つきあいの長さと仲の良さから味噌作りの息はぴったりです。「毎日工房に来て、『美味しいなーれ』って味噌を見守っているんですよ」とニッコリ。県民せいきょうをはじめ敦賀市学校給食センターにも「とんとんみそ」を納品するなど故郷の味を広めながら、近年は後継者の育成も視野に入っています。

県民せいきょうの組合員との交流では、味噌作りや米麹を使った敦賀の伝承料理にしん寿司作りの講習会を開いています。「結婚した若い女性が来られることもありますし、毎年来られる方も多いんですよ」と坂本さん。敦賀に伝わる家庭の味を、次の世代へと引き継いでいます。

おすすめの食べ方

味噌とマヨネーズを好みの分量で混ぜれば、簡単ドレッシングに。水にさらした細切り大根のサラダによく合います。



「にしん寿司講習会」を開催しました

2023年12月に、第3地区産直協議会主催で「にしん寿司講習会」を開催しました。毎年12月に開催しており、「敦賀の伝承料理の作り方を知ることができる」と好評です。

