

産直
あさひ愛農園の朝日みそ

甘みのある、まろやかな味わい

こだわりの自家製米で
原材料の米麴から手作り

米麴をたっぷり使
い、塩分を控えめにし
て甘みのあるまろやか
な味わいに仕上げたあ
さひ愛農園の『朝日み
そ』。味の決め手は、自
社で育てたこだわりの
お米から作る特製の米
麴です。



もともと『麴屋』をしていたこ
とから、おふたりは約20年前に自
分たちで育てた米を使った麴園で
の味噌作りを始めることに。使う
のは自家製米による米麴と福井
県産の大豆(里のほほえみ)、赤穂
の天塩など、安全・安心な原材料



Profile

あさひ愛農園
(越前町)
寺坂 康夫さん
律子さん
手作り味噌の製造販売を中心に、麴に用いる
米や無農薬の米作りなどを手がける。味噌や米
を使ったスイーツ『ハレノヒ』も展開している。
<http://www.ainouen.jp/>

にこだわっています。「健康面
はもちろん、環境に配慮した
米作りを中心とした農業を
しています」と語る寺坂さん。
生協では、『寺坂さんちのお
米』として無農薬栽培の『コシ
ヒカリ』も販売しています。



「障がいを持って生まれた長男に、身体にいい
ものを作って食べさせたいと思ったことが就農
の始まり。それが私たちの原点なんです」そう
語る寺坂さんに、奥さまの律子さんも穏やかに
うなずきます。

手作り味噌の美味しさと
和食の文化を継承して

「味噌作りを始めた頃、日本人は味噌を食べ
る機会がかなり減っていた。若い人たちにもつ
と食べてもらわないと、和食の文化がすたれて
しまふと感じました」と語る律子さん。おふた
りは味噌作りについて詳しい人を訪ね美味しさを探
求すると共に、スーパー
などの売場における味噌
の温度管理の理解促進に
尽力。律子さんが店長を
務める『手づくりみそ工
房』の前身となる味噌作
り講座も開始しました。



店舗には味噌作りが体験できる工房や、ス
イーツを味わえる憩いのスペースが広がる。



親子で参加される方も多く、子どもたちへの食
育にも力を入れています。生協では、味噌が美
味しく仕上がる寒仕込みの時期に、『朝日みそ』
と同じ材料の『みそ作り用麴』と『大豆』の味噌
作りセットを季節限定で販
売しています。



・「みそ作り用麴」(レシピ・塩付) ・大豆
【八】 【モ】 (次回1月3・4回(ふくい〜な))



味噌作り講習会の様子

オススメの食べ方



マグカップに、味噌をティース
プーン山盛り1杯、お湯100cc、
ひとつまみのかつお節とネギの
小口切りを入れれば、簡単味噌
汁のできあがり。「豆乳を少し
加えると、まろやかなスープ風
に。パンにもあうので、朝食に
ぴったりですよ」。

上手な
保存方法



味噌は時間が経つと、未開封で
も二次発酵で黒っぽく変色しま
す。品質的には問題はありません
が、変色が気になる人は、味噌を
ポリ袋に小分けして冷蔵庫か冷
凍庫で保存しましょう。「新しい
味噌と混ぜて、合わせ味噌にする
のもおすすめです」と律子さん。

【八】 【モ】 (次回2月1回(ふくい〜な))