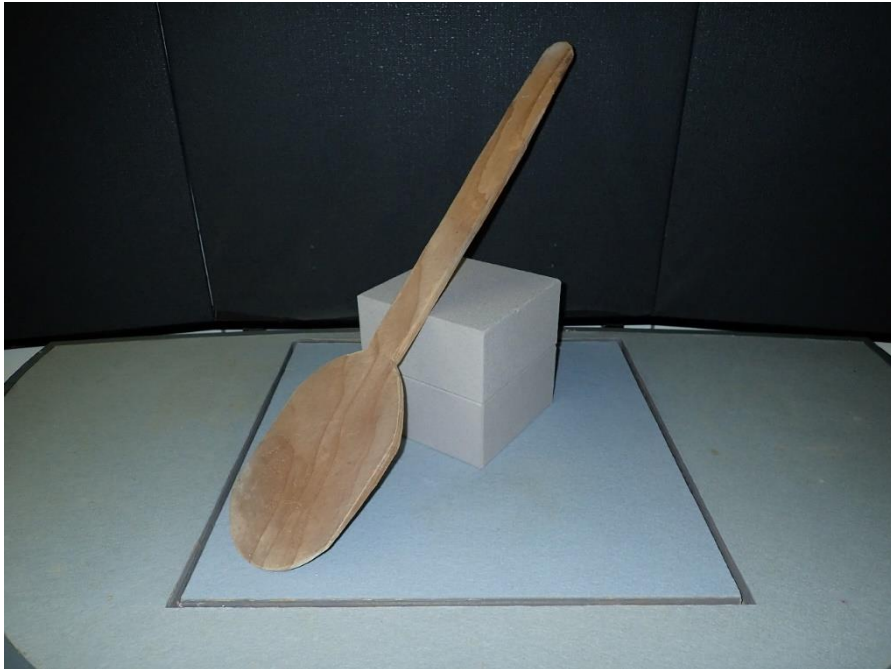


味噌べら



「手前味噌」という言葉があります。「自分で自分をほめること」や「自慢」の意味で用いられますが、元々は自家製の味噌をそれぞれ自慢しあったことから生じた言葉です。こんな言葉が生まれるほど、かつては自家製の味噌が一般的でした。農家では、家の北側にミソベヤ(味噌部屋)と呼ばれる一画を設け、味噌樽を置いて自家製味噌を仕込むことが多く行なわれていました。

味噌と並んでおなじみの調味料である醤油についても家で作ることはありましたが、工程の一部で「醤油屋」と呼ばれた専門業者を頼まねばならず経費がかかりました。そのため味噌に比べて醤油は貴重な調味料とされており、日常的には味噌の方が気軽に使われていました。

この味噌べらは、市内大字坂石町分に所在する寺院で使われていたものです。味噌の原料となる大豆を煮る際などに用いられていました。

味噌は、醤油や酒、漬物と並んで、広く親しまれている発酵食品の一つです。海外旅行に出かけて、旅の途中で無性に味噌汁が飲みたくなった方もおられることと思います。我々になじみ深い「発酵」をテーマとした「OH!!!～発酵、健康、食の魔法!!!～」が当館にほど近い天覧山の麓に、去る10月オープンしました。レストランやカフェのほか、漬物はもちろん全国から厳選した発酵食品の販売所もあります。魚醤や肉醤といった大豆以外を用いた醤油や茶葉を発酵させて作る高知県の碁石茶、フグの卵巣の糠漬けなど、なかなか目にすることがない珍しい発酵食品が多々販売されており、楽しく買い物しながら多彩な「発酵」の世界を感じることができます。

かつての「手前味噌」に思いをはせながら、「OH!!!」で発酵について楽しく・美味しく学んでみてはいかがでしょうか。なお、「OH!!!」にお越しの際は、当館へのご来館もお忘れなく!!!