



富士の

匠

TAKUMI

うみや〜よ♪

# ふれあい 味噌加工グループ うみや〜味噌



## 国産材料にこだわった無添加手作り味噌

J A 富士市の産直市に「うみや〜味噌」という地元の方から絶大な人気を呼ぶ手作り味噌があります。ふれあいセンターに併設の味噌加工所「ドリーム」で「ふれあい味噌加工グループ」が国産材料にこだわって作る「米味噌」と「米麦の調合味噌」。地場産の米、国産大豆と大麦、甘塩と麹菌のみで作る保存料や添加物を一切使用していない自然な味わいで塩分控えめの逸品です。

「うみや〜味噌」は、平成16年度に産直市2号店である「かりがね産直市」のオープンに伴い、J A が特産加工品づくりを女性部に提案し、賛同した女性部本部役員が、当時支部で行われていた味噌作りに着目して同年に発足しました。現在は、8名で活動しており、10月から翌年4月

までに18工程(延べ72日間)と月2回のパツク詰め作業をソフト制で行っています。味噌は、原料である麹菌が胃酸で分解されることなく腸内環境を整え、長寿の源にもなる日本の気候が生み出した発酵調味料です。キュウリや葉生姜にそのまま付けて食べたり、麻婆豆腐など料理の隠し味に使ったりすると旨味や甘味が溶け出し美味しく仕上がります。

味噌加工グループの皆さんは「味噌作りは、地域の仲間づくりに繋がっています。美しくなれと愛情を込めて作る味噌は手作りが一番。健康で仲良く、一日でも長く味噌作りをしていきたい。私たちの歳は聞かないで〜」と笑顔で話してくださいました。

### 元気な女性募集!!

美味しい味噌の作り方をマスターできます。若い方〜90代まで元気のある方ならOK!一緒に味噌を作る仲間を募集します。

産直市の店舗情報は  
こちら→



### 販売場所

#### ■JA富士市産直市

まごころ市・産直市いづみの里・ポケットファームかじま・かりがね産直市・岩本山産直市・田子っ産直市

#### ■JA富士市ふれあいセンター加工所(ドリーム)

①富士市松本12-1

毎月第1・第3木曜日

米味噌(米麴の旨味が凝縮)・米麦の調合味噌(さっぱりとして甘味が強い)ともに900g、税込700円

