

ルカワみそさんレポート①

先日、福井で1914年から
麴やみそなどを作られているル
カワみそさんにお伺いしてきました。
ご存知の方もいらっしゃるかもしれま
せんが、ルカワみそさんは国内で
も数少ない麴菌を自家採種されて
いる老舗のみそ屋さんです。現在は
コロナのため、蔵見学は開催されて
いませんが、ご厚意により社長と私のみ
で見学させていただけました...!!さて、
その蔵というと、住宅街の中に馴染
むようにあり、中
に入るともその香
りが「ブー...」と
それこそのはず。
みそがぎゅしりとつまた大きな木桶
がズラリと沢山並んでいました。また
別の蔵では「グイバル」を聞かせてい
るみそもあるんだそう。通常のみそよ
り価格は高いのにおこもり需要
で品切れに...!!なんとまあ...!!



あ
暑い...!!急にThe夏、
お
またいな晴れと気温で思わ
ず「エ了」に頼りきりな日が続
きますが、いかがが「お過ご」でしょうが。
私は最近研究室が決まり、一安心し
ているところです。とはいえ、もう8月
が終わる現実を受け入れらな
ま...。一応9月からは秋ですが、涼
しくなる様子も一切ないです...。し
かし、食べ物旬はどんどん移ろい
でいきますね。最近夏バテ気味で
固形物が中々喉を通りませんが、
旬の野菜や果物は美味しいので少
しずつ食欲が復活してきました!!
夏バテごときに負けて美味しいものが
食べれないのは損ですからね

ルカワみそさんレポート②



2階では米の蒸し工程や
麴菌の付着が行われていました。
小ロットには手作業で対応してい
るそうぞ、みそへの
強い想いを感じま
した。麴に向くお
米は一粒ずつに菌
をつけるため、内柔



外硬のものが良
いそうぞ。また、
水分量は少ない
方が良いのぞ一
般には古米の方
が向いているも
うぞす!そして、良い材料であるほ
ど美味しくなるもので、一等米の丸
粒が良いのだそう。良いことが
聞けました。話
さんのHPもかなり読みたえが
あるので是非!!それにしても需要
とはいつどこにあるのか分からない
ぞすね...。もし、大豆やお米の加工の
1つとしてみそや麴を考えた場合
が、おられましたら松本がル
カワみそさんに一度相談してみ
たいかがいでしょうが!?

今月の思ひ出。🌸

車のバックシートにいたら、電話に
気を取られて柱に思いきりぶつ
かってしまいました。
立派な縦線に涙が出ました。
あはは (泣)



社長

ECサイトの写真ビりの際に、余
った柿餅子をかけたじやんけん
大会がありました。じやんけん
で弱い私とその柿餅子を勝ち取
りました！ やったー！



エリさん



葵さん

お祭りもない、花火もできな
い、ないない尽くしです。
追い打ちをかけるように野菜
も高いし…。もやしばかり
になりそう(;'▽')



亮さん

初めてお盆休みを金沢で過ごし
ました。
おかげさまでホームステイの熟
練度が上がっています…。
来年は夏らしいことがしたいな
あ…。

お盆に久しぶりに実家に帰り
ました！
母親がとてもうれしそうで、た
まには帰らないといけないな
～と思いました(笑)



おださん

お盆に墓参りをしたときに、近
所のばあさんに野菜を沢山貰
った。



たさん



おださん

家庭用の大きいプールを買って
フル活用した夏でした！
今年には海やプールに一度も連れ
て行っていないのに、子供たち
は黒こげに焼けました(笑)



舟根さん

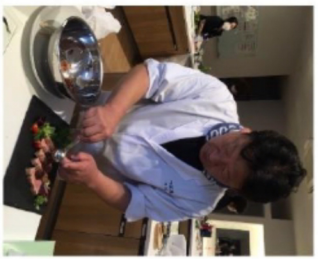
ナスやししとうなど、夏野菜を
切らずにそのままグリルする
と美味しかったので、その食
方にはまっています。

社長、YouTuberになる!!
企画だ、
たよう。第一段は渡津農林会さん
の実山椒を使、た「ちりめん山椒」の
料理動画です！料理人は社長…で
はなく、ミシュラン星持ちの「割烹 ゆづる



さんです。そんなチヤンネ
ルの名は「金沢・美食了カデ
ミー」。まだまだ伸び代し
かないので是非左のQRコード
から応援していただくと泣いて喜ん
ます…！インスタとともどもよろしくお
いしま～す (泣)

また、ECサイト改
革のための商品の
写真撮りも行いま



した。つばき 甚の川村
さんやいけ森の池森
さんのご協力もあり、
すごくきれいに撮、て



もらえました。各、
もちろん作、た料
理たちはスタッフ
全員で美味しくい
ただきました！ (泣)

