



塩問屋社員の「塩実験室」その3

～「味噌教室」に参加しました～



2026 年 3 月 12 日

浜松塩業株式会社 社員 Y.O.

・ 念願の・・・

はじめまして、塩事業部営業の Y.O です。先日、かねてから気になっていた「味噌教室」へ参加してきました。味噌はいつもスーパーで買ったり取り寄せたり。合わせみそ、赤みそ、白みそ、麦みそなどを季節や料理に合わせて購入していました。いつかは自分で作ってみたいと思いながらなかなか重い腰が上がらず…。そんな中仕事で味噌に関わることがあり、やはり自分で作れるようになりたいと一念発起して味噌教室に参加しました。

・ 味噌は生きている！！

先日、といっても参加したのは 2026 年 1 月。作ったお味噌がどんどん成長する様子をご紹介したく、1 か月半、味噌も記事もしっかり寝かしていました（笑）

味噌は大きく 4 種類に分かれます。①米味噌 ②麦味噌 ③豆味噌 ④調合味噌です。
糀の原料によって違いがでます。今回は国産の大豆と米糀、塩を使用したお味噌作りでした。

教室ではいろんな味噌を少しずつ味わう「利き酒」ならぬ「利き味噌」の体験ができました。
一度にいろんな種類の味噌を味わうことなんてあまりできないですね。とても貴重な体験でした。

できたてほやほやのお味噌の写真です。(1 月 25 日撮影)



できあがったお味噌は直射日光があたらない冷暗所で常温(25℃～35℃)保管が最適とのこと。
会社のキッチンスタジオで保管することにしました。

色づきははじめました。(2月2日撮影)



できあがりには早くて3か月、6～10ヵ月発酵・熟成させると塩味がまろやかになり香りが立ってくるそうです。これから発酵してどんな色合いになっていくか楽しみです。

変化が見られます。(2月19日撮影)



今後、気温が上がってくると、カビが発生したりするようです。暑くなる時期がどんどん早まっている昨今、
注意深く観察していかなば！

美味しいお味噌になりますように、日々見守りながら「味噌成長日記」をアップしていきたいと思います。



乞うご期待！！

