



## 塩問屋社員の「塩実験室」その4

～「味噌のその後」～



2026年6月22日

浜松塩業株式会社 社員 Y.O.

### ・ 味噌の変貌

こんにちは、塩事業部営業のY.Oです。今年の1月に参加した「味噌教室」。出来上がったお味噌の成長過程を今回はご紹介したいと思います。3月～6月は気温や湿度が大きく変わる時期。梅雨入りもしてかわいいお味噌さんはどんな変化を遂げているのでしょうか。



### ・ 変化を楽しむ

～3月19日～

1カ月前とあまり変化はみられません。

※1カ月前の様子は「塩実験室」その3をご覧ください。

～4月10日～

色づきの変化が少しわかるようになりました。



～4月22日～

大きな変化が！！全体的に色づきが濃くなってきました。それと同時に白くぺたつとしたものが👁👁調べてみるとこれはカビではなく「産膜酵母/さんまくこうぼ」というものだそうです。



～5月7日～

ゴールデンウィーク明けのお味噌さん。産膜酵母が少しあるくらいでそんなに変化は見られません。



～5月25日～

約2週間後、見てみると黒い点のようなものが見られます。黒カビですね…。味噌の色合いはだいぶ濃くなってきました。



～6月19日～

6月、梅雨入りし連日湿度も70%越え。気温も日中は汗ばむ暑さに…。味噌の色の変化はあまりないのですが黒いカビがだんだんと大きくなってきたので今日は黒カビを取り除きました。



蓋を開けて味噌の表面のラップを取り除くと、味噌の芳醇な香りがすぐに感じられました。美味しそう～❤  
黒カビと白い産膜酵母を取り除き、焼酎と塩を表面にならしてラップを張り直しました。

きれいになったお味噌さん。気持ちよさそうです😊



おいしくな一れ、おいしくな一れ🐱



さて、次回は実際に味噌を試食してみたいと思います。どんなお味でしょう…。🤤乞うご期待！！