

イチ押し

★あわせみそ 水俣市
久木野産の大豆、国産麦
を使用。地元こまの棚田米を
使って麴こうじをつくり、冬
から春にかけて主婦たち
が仕込む。久木野ふるさと



とセンター愛林館の人気商品だ。
熟成期間は2〜3カ月と短い。「若いみそなの
で雑味がなく、麴の香りが強い。コメをたっぷり
使い甘みが強いのも特徴」と、沢畑亨館長。地
元では伝統的に若いみそが親しまれてい
るといふ。



久木野ふるさとセンター愛林館の「あわせみそ」

同地区の「久木野しし鍋マラソン大会」では毎年、このみそを使ったしし鍋がふるまわれ参加者に好評だ。800名、525円。同館0966(69)0485。(辻尚宏)