

上羽幌生産組合

農閑期を活用し、昔ながらの製法を貫いた味噌のブランド化

活動分類

■食・産業・観光

活動背景・目的

昔ながらの手づくりの製法「あっちゃんみそ」で農産物の付加価値を高める。

農業技術の発展と特産品開発をめざし、平成2年から規格外の大豆を使って昔ながらの製法で味噌づくりを行っています。「安心、安全」をモットーに、自ら生産した農産物で作る味噌を、「生産者の顔が見える特産品」として消費者に広く提供し生産農家が自らの農産物の付加価値を高める活動をしています。

代表者:鉢呂 寿子

連絡先:

〒078-4130 羽幌町緑町 66 番地の 34

TEL: 0164-62-2703 FAX: 0164-62-4877

活動地区:羽幌町

活動内容

【原料や製造方法にこだわる】

原料となる大豆や麴の米はすべて自家栽培で賄い、防腐剤・添加物類は一切使用しないで、減塩など自然の味を守り、原料から製造まで自らの手で、自然環境に配慮した製法を貫いています。

【受け継がれた味と製法】

味や製造法を母親から受け継いだことが由来で「あっちゃんみそ」と名づけました(あっちゃん、東北地方の方言で母親の意味)。当初から大人気を博し、麴作りや塩加減などの試行錯誤を重ね、現在はリピーターやロコミで販路が拡大しています。

【母親の愛情がこめられた製品】

母親から味を受け継いできた「あっちゃんみそ」には、昔ながらのおいしさを子どもや孫にも味わってもらいたい、という思いが込められています。



▲製造の様子



▲醸成の様子



▲商品のあっちゃんみそ

今後の展望・課題など

○展望

自分が元気なうちは続けていきたい。
消費者の舌は敏感なので、消費者の声を大切にしていきたい。