



この度は、農経産「おみそ」をご購入いただき、大変ありがとうございます。生徒が中心となり製造した「おみそ」です。ご家庭でご賞味ください。ご意見・ご感想などありましたら、下記 E-mail までお願いいたします。

ここで、農経産「おみそ」に使用されている原材料について、うんちくを述べさせていただきます。

◎原料1：麴（こうじ）。正確には「塩切り米麴」でしょうか。

この「麴」作るための材料は、米・種麴・塩です。

①**米**・・・**農業経営高校産「にこまる」、100%。**

本校の作物部で生産しています。

生徒が「粃まき」「田植え」「刈り取り」「もみすり」をしています。

②**種麴**・・・「米麴用特別品」を使用しています。

製造は、(株)樋口松之助商店（大阪市阿倍野区）です。

③**塩**・・・瀬戸内海の海水を原料とした食塩です。

製造は、(株)日本海水（香川県坂出市）です。

◎原料2：**大豆**

①銘柄は、富山県産「エンレイ」（定加工用大豆「中粒」）を使用しています。

②「黒大豆みそ」の原料、**黒大豆は学校で栽培**しています。

◎原料3：**生徒の手作りと農経の伝統**（味付けで昨年のみそを少し加えます）です。

◎その他 ①市販品でよく使われる**添加物等はありません（無添加）。**

そのため「賞味期限」は短くしています。冷暗所で保存してください。

②「賞味期限」は、一般的に桶（おけ）から袋詰めした後、

白みそは3か月～6か月程度、赤みそは3か月～12か月程度です。

③学校のおみそは、**無添加なので「お早め」にお食べください。**

④白みそは熟成が進むと、色が濃くなり、赤みそと同じ色になります。

「熟成みそ」の誕生です。風味は、まろやか。深みを感じます。

⑤製造の様子は、下記ホームページからご覧ください。

〈「おみそ」担当者〉

香川県立農業経営高等学校 教諭 近藤博樹

住 所：〒761-2395

香川県綾歌郡綾川町北 1023 番地 1

電 話：087（876）1161

E-mail：nokeih01@kagawa-edu.jp

