

# 主基農経「みそ通信」



～令和7年11月30日発行～

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 までお願ひいたします。

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：麹（こうじ）。正確には「塩切り米麹」でしょうか。

この「麹」作るための材料は、米・種麹・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「畑まき」「田植え」「刈り取り」「もみすり」をしています。

### ②種麹・・・「米麹用特別品」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」）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使用していません（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

