

100年フードデータベース

都道府県名		広島県	
100年フード名		府中味噌	
認定部門		☒ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☐ 未来部門	
発祥時期		☒ 記録あり <u>1616</u> 年	
主な伝承地域		広島県府中市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		・備後国府の地、府中市は中国山地の豊かな自然に恵まれて、古くから醸造の盛んな地でした。江戸時代中期、零細な家内製造だった味噌を、商品として企業販売ルートにのせた最初の人は、元和二年（1616年）府中の豪商・木綿屋の当主、大戸久三郎であったと言われています。 ・備後北部、岡山県北部地方の良質の大粒大豆と、芦田川流域の最上級の米、府中周辺独特の清澄な水によって醸し出される白味噌は、他に類を見ないものでした。 ・しかし当時の流通機構からみて、いかに優れた産物でもそれが全国的な販路を得るためには、特殊な条件が必要となりますが、府中にはそのための様々な条件が揃っていました。府中は山陽道から出雲道への要衝の地で、諸国人の出入りが多く、それらの旅人のみやげ用として郷里に持ち帰られたことと、地場産業の業者が取引先へ進物として用いたことです。さらに決定的な販路拡大の要因は、諸国諸大名の口コミでした。大戸久三郎から白味噌を献上された福山藩主水野公は、その絶妙な味を賞し参勤交代の道中、山陽道、東海道の道筋の諸大名に白味噌を贈呈しました。諸大名はその味を賞讃し府中味噌を競って注文。かくして「府中に味噌あり」と、当時の特権上流階級を中心に全国に名を馳せ、今日の名声の基礎をつくったものでした。 ・芦田川流域の金丸米、深津荘の食塩、良質な水、温暖な気候…そして備後の政治経済の中心だった国府としての歴史を持つ府中味噌は京都よりも古く、400年もの伝統を受け継いでいます。	
特徴	食材	米、大豆、塩など	
	製造方法・調理法	【製造手順】 ①米の準備 ②麴造り ③大豆の準備 ④仕込み ⑤発酵・熟成 ⑥天地返し ⑦充填・包装 ⑧完成	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	☒ 米・餅・寿司 ☐ 麺類 ☐ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☒ 調味料 ☐ 野菜 ☐ 魚介類 ☐ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☒ 日常食 ☒ 保存食 ☒ 発酵食品 ☐ 行事食 ☒ 贈答品	

保護・継承の取組	400年の歴史を持つ府中味噌を本格的にブランド化しようと、市内の味噌を扱う3社「浅野味噌株式会社」「金光味噌株式会社」「株式会社本家中村屋」が協同組合を設立し、府中味噌のPR活動と商品開発などを共同で進めています。 また、フリーズドライ味噌汁、府中味噌カレー、みそ屋さんのソースなど、様々な商品開発に取り組んでいます。
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】 広島県府中市アンテナショップNEKI（ネキ） https://www.neki-hiroshimafuchu.com/ 【知】 純正天然醸造のうま味 府中味噌は温暖な気候風土、清らかな水、豊かな四季の恵みをうけた純正天然醸造の味と香りです。熟成においては、じっくり時間をかけた自然発酵。味噌特有の色や独特の香り、自然のうま味が生かされてまろやかな味を造り上げます。 厳選された原材料 味噌づくりに400年近い伝統。職人たちの心意気は今なお受け継がれ、原材料においては厳選された大豆・米・はだか麦を使用し、一品一品に丹精こめて厳しく吟味調整されています。 麴歩合の高さで健康志向 大豆に対する米、麦の比率を「麴歩合」と言いますが、府中味噌は麴歩合を高めていますので、塩分が少なく甘口で、健康志向のおいしい味噌です。皆様のニーズに合わせてご好評をいただいています。 伝統の技が生きる麴造りと天地返し 必要な部分には手作業でも伝統の味を守りたい……。味噌の味を決めるポイント「麴づくり」には、今でも職人の経験と技を生かしています。また熟成中には味噌をひっくり返して呼吸を盛んにする「天地返し」で発酵熟成を促します。府中味噌はこうして四季の温度の変化の中で手間日ひまかけながら、本物の味を醸し出しています。 先進設備と品質管理 先進設備による衛生的な生産ライン。原料保管や発酵の温度管理、そして包装形態まで含めた徹底した品質管理。日本の食文化が見直される今、府中味噌は伝統をプラス新しい技術で、国内はもちろん広く世界まで健康食品をお届けしています。 府中味噌協同組合参加会社 浅野味噌株式会社 http://www.asanomiso.co.jp/ 金光味噌株式会社 http://www.kanemitsu-miso.co.jp/ 株式会社本家中村屋 http://www.misoya-nakamuraya.com/