

Vol.8 味工房みよた

御代田町を
もっと知りたい
あくびちゃんの旅は続く。

お酒は
飲めなかった
けど

戸塚酒造の蒸留所
おもしろかったあ〜

蒸留器や釜を
おまかせ〜



時間をかけて
美味しいお酒が
できるとすね

縄文のころも
発酵した食べ物を
食べていましたよ。

いろいろなものが
美味しくなりました。
保存もできるの

みそは前より
どんどん美味しく
なってますよ。

信州といえは
「みそ」すね

いろいろな豆が
できてるから

「豆?」
どんぐりから
作るんじゃないの?!

御代田町
自慢の
美味しいみそを
手作りする工房に
行ってみますか?

味工房みよた劇場① 昔ながらの手作り味噌



閉鎖した農協販売店の建物に
工房を作るべく、
発酵器や大鍋、
冷蔵庫などの
設備や備品を揃え、
「これいいやつ?」
「買ってみる?」
「かいてみる」
「かいてみる」
※7/17/2020

会員を募って
注文を受け、
請負った量だけの
味噌を生産していた※
味工房「みよた」
ふい!

※請負生産：原材料の米や豆を
持ち込んでもらい、その他に
必要な材料を工房で入れた
もので作る

平成14年の設立当初は
百人ほどの会員が23年を経た
現在は三百人を超える程になった。
そのこだわりの味噌は
御代田町の特産品にも認定され、
ふるさと納税返礼品として
提供される他、
行事・イベント等での販売、
学校給食でも使用されるようになり、
今や工房は
子どもたちをはじめとして広く
安全・安心の味噌を
提供するまでになった。

最近
作り手の育成や、
移住者をはじめとした
地域との交流もとした
（漬物教室、出張味噌作り）
行っている。

農作業に追われる
春から秋がおわり、
冬になると工房には
毎日4人ほどの会員が
交代で集まり、
味噌づくりが始まる。
工房は情報交換の
場でもあり、
12月下旬から3月まで、
絶えず元気な声が
響いている。
そして
次々に美味しい味噌が
出来上がり、春の訪れとともに
雪が解ける頃、春の訪れとともに
本業（農業）へと戻っていく
メンバーの食卓には
いつもの味が並ぶのだ。

みよた

味工房みよた劇場② おふくろの味噌

ある日の食卓
（御代田中キャン）
あ、
今日の
給食、
みそ汁
出たよ

あ、
「母の作ったみそ汁で
作ったみそ汁、な!」
たくさん
食べたかい?

…でも
キラ
うちのみそ汁の方が
うまいよ。
うまいよ。

ちよっと
うすめ
なんだわ
塩かひかえめ
学校の
のは

うちの
みそ汁の方が
うまいよ
うちの
みよた

喜びの舞

長野県
学校給食
実施要領