

喜びのお便り第23回目は、抗酸化溶液活用製品を利用しているユーザーの体験談を紹介します。通常、家庭で作る「自家製みそ」というのは、仕込んでからおおよそ半年から1年程で食べ始め、だいたい2年以内に食べ終わるといふ方が多いかと思えます。昨今は昔のような塩分ではなく、極力塩分を抑えて作るため、長く熟成させると気温の低い北海道でも保存場所にもよりますが、温度や湿度の影響で味も変わり、カビも増え、捨てる部分も多くなる訳です。今回は3年前に購入した、当時は「エコパラダイスペール」と呼ばれていて、現在の『いきいきペール』を使って、そしてこの『い

いきいきペール』だったら腐敗させる事もなく、絶対に美味しいおみそが出来ると信じて作ったそのご報告です。

“ペール”の側面には「作った日：平成18年5月1日」と「食べ頃予定日：平成21年5月1日」、そして赤いマジック

●第23回 出来ました！  
3年熟成自家製みそ

## 喜びのお便り

抗酸化工法による  
いきいき健康回復住宅づくり

で「めざせ！3年みそ」と書きました(写真①)。福岡県の添加物ゼロ、遺伝子組み換え豆不使用というこだわりの老舗会社の「手作りみそキッド」を友人から薦められて購入しました。自分で行ったのはその全てを混ぜ合わせて容器に詰めるだけ…

という至って簡単なものでした。3年前、私はこの“ペール”を使えば必ず美味しい「3年みそ」が出来ると疑いませんでした…。通常のみそ作りは、仕込んでから半年ほどすると「天地返し」という作業をする人もいと聞いたことがありますが、私は3年前に仕込んだきりそのまま自宅の地下室の奥深くに放っておいた訳ですから、完全に“ペール”を信じきっていたのです。3年ぶりに蓋を開けたところ、みその上に空気が抜かれラップを1枚のせて仕込んでありました(写真②)。それをゆっくりとはがすとその下に、みその薄い3ミリ程の膜がツルンとした状態で、まるでパックをはがすようにきれいに丸く1枚の膜になりはがれました。その下はカビたり腐敗といった部分はなく、全てきれいなそしてまろやかで甘いおみそが出来上がっていました。このお味を一部の方達だけにしかお届けできないのがとても残念です…。この“ペール”は本当におみそ作りには最適だと思います。「3年みそ」を作るという事は、当然同じ“ペール”が3個ないと毎年食べる事が出来ないという事にはなりますが…。

今年も選りすぐった北海道産大豆3キロ、米麹3キロ、美味しい塩1キロで『いきいきペール』を使って減塩のおみそ作りに挑戦してみたいと思っています。

札幌市南区 谷村様より



写真①: 「作った日」と「食べ頃予定日」を記した“いきいきペール”の側面。赤いマジックで「めざせ！3年みそ」と書いてある。

写真②: 3年ぶりに“いきいきペール”の蓋を開けたところ。みその上に空気が抜かれたラップが1枚のせて仕込んである。

※上記の使用に関しましては、個人差がありますので十分注意してご使用下さい。