

Vol.55  
郡上独自のみそ伝統製  
法を次代につなぐ

畑中商店の畑中美里です。

郡上ではみそを仕込む(作る)ことを「みそをかく」と言い、古くから各家庭で作られて来ました。しかし、時代と共にその風習は少なくなりつつあります。みそべや(みその保管場所)も無くなり、その言葉すらも忘れられています。忙しい現代人にとっては、大きな木樽にたくさんのみそを仕込み、手間をかけ保存していく作業が合わなくなってきたのだと実感していました。



豆を煮上げています

なってきました。結婚、出産をきっかけに食生活を見直す人達が増えてきた様です。当店で「みそ作りワークショップ」を開催したところ多くの人達が参加してくれる様になりました。流石に大きな木樽にいっぱいでは無いですが(多い人で10kg程度)5、6年、毎年仕込みに来てくれるリピーターさん、今年初めての人も増えています。



ワークショップ風景

50代以上の人が昔の事と捉えているみそ仕込みを、若い世代のみなさんは新しい事として新鮮に受け止めているのではないかと思います。昔は生活の糧としてのみそ作りが、現代では楽しみながらのみそ作りが変わっているのだとワークショップのお客さんを見てると、そんなことを思っています。



小学校でのみそ作り 学校での仕込み作業

当店のワークショップだけでなく、地域小学校、保育園、市内の地域団体の出張講座にも声をかけてもらえる様になりました。去年からは、発酵ツアーとして郡上のみそ文化を探りたいと他県からの工場見学や雑誌の取材も増えています。

郡上には他の地方には無いみそ文化があります。製法が郡上独自の作り方です。そんな、伝統製法を守りつつ次世代に繋ぐ事も、私達の使命と考えています。これからも麹屋、みそ屋として努力を重ねていきたいと思えます。

☎ 問 畑中商店 (大和町万場)  
88・2456

～輝く未来に向かって～ **郡上未来通信** (郡上市雇用対策協議会)

大学等卒業予定者の採用をお考えの事業主のみなさん  
大学等卒業予定者のみなさん

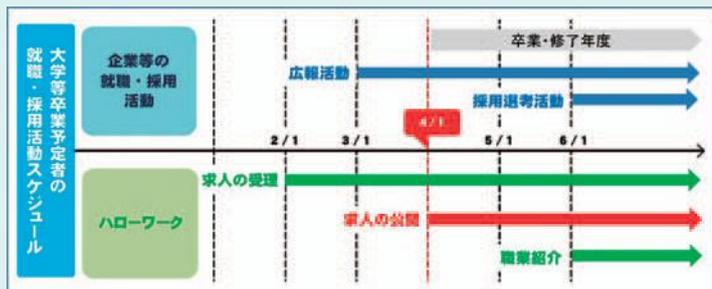
☎ ハローワーク岐阜八幡  
☎ 65-3108

令和4年度の大学等卒業予定者を対象とした求人公開日は4月1日です！

※ハローワークでの求人の受理は、2月から始まっております。

求人の提出はハローワークインターネットサービス「求人者マイページ」もご利用ください。

大学、短期大学と高等専門学校の令和4年度(令和5年3月)卒業・修了予定者の就職・採用活動のスケジュールを踏まえ、ハローワークでの卒業・修了予定者(大学、短期大学、高等専門学校、専修学校等)を対象とする求人の取扱いは、右図のとおりになります。



なお、求人公開後であっても5月31日以前に採用選考活動を行うことのないようご注意ください。  
＜事業主のみなさんへ＞新卒求人の提出は、ハローワークへお願いします。  
＜学生のみなさんへ＞学生の職業相談等は、ハローワークでも行っております。