



同町で職人が作る出来立て新鮮な麴を使って出来る味噌。(550g/400円)

世羅の味覚を全国に届ける「世羅ふるさと便」にもセットされる香遊みそ。2月頃から店頭に並び、フキやユズなどの「おかず味噌」も楽しみだ。

世羅のふるさととの味
素材は全て世羅産100%



世羅生活改善グループ [マップP8-A]

■世羅郡世羅町京丸(せら香遊ランド内)

☎0847・29・0545

※お求めは「せら夢高原市場」ほか直売所にて

「使ってみんさい、おいしい〜んじゃけえ」とグループ代表の佐古さん(右)と多川さん。仲良し2人組だ。



「香遊みそ」

「香遊みそ」



御前味噌

世羅の中でも米農家が多い赤屋地区の味噌。せら夢高原市場にて。(400g/430円)



今高野みそ

甲山いきき村で見つけた、世羅産米と大豆のみを使用した味噌。(400g/260円)

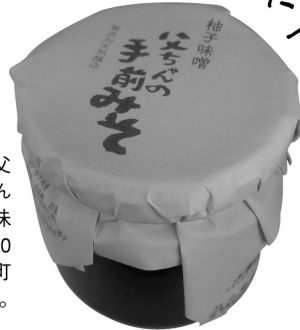


八幡の里

1年低温倉庫で熟成させた風味豊かな手づくり味噌。丸カップ650円、本郷のJAやっさふれあい市場で発見。

父ちゃんの手前みそ

世羅に移り住んだ「父ちゃん」こと、大室さんが作る味噌。柚子味噌(瓶入り)200g/450円)は一押し!世羅町内の直売所で販売。



まだまだある
みはらっせの味噌



みそ汁でいただくと、少し甘めでやわらかい味がする、かめりあ味噌。(500g/370円)



世羅大豆でつくる
お母さんたちの味噌



世羅といえは大豆よね!

昔ながらの食べ物を伝えていきたい...世羅西で味噌や漬物などの加工品を作るかめりあグループ。数ある商品の中でも人気が高いのが味噌だ。1年寝かして商品となる味噌がきれいなように、毎月仕込んでいくという。大豆から麴にした「ひしお」も、作業場や町内の直売所などで販売中。

いつもお喋りが絶えない明るい作業場。「ぜひ、食べてみてネ!」。



かめりあ [マップP8-A]

■世羅郡世羅町黒川451-2

☎0847・37・1114

☎10時~15時 休 火曜日

本格派、でもどこか懐かしいはとむぎ入り田舎味噌

出来たて麴を手で優しくほぐしていく。

だい和大和みそ

ゆず味噌もよろしくね



大豆は煮るところを蒸して、栄養分をこのように仕込んでいるのが特徴。(500g/500円)



「いろんな人に食べてもらいたいねえ」と、野村さん(左)と児玉さん。

みはらっせの味噌

