

ぬかた味噌「蔵っ工」

～ 伝統の手作り味噌の文化を広めるため
60～80 歳代の女性活躍中～



「蔵っ工」は、旧額田町地区で、昭和 48 年、米の生産調整に伴う「大豆の一握り運動」をきっかけに設立された味噌造りの組織として始まりました。現在は、**60～84 歳の 7 人の女性**が、手作りの味、ふるさとの味を大切に、地元産の大豆や米を使い、伝統の赤味噌とこうじの香が特徴の米味噌を年間計 2 トン造り、販売しています。

年間 7、8 回の手作り味噌教室や漬け物講習等を開催しつつ、平成 27 年度にはパッケージをより使いやすい形にリニューアルしました。また、味噌造りの途中でできる米麴を使って甘酒や塩麴にし、フルーツ甘酒にする等様々なアレンジも加えながら、伝統の手作り味噌の文化を広めようと、メンバー全員が楽しみながら生き生きと取り組んでいます。



蔵っ工

岡崎市牧平町字殿屋敷 8 - 1

電話・Fax 0564-82-3239