

起業活動事例を紹介します・・



こだわりの味噌づくりで届けたい本物の味

野中玄米みそ生産組合

所在地：新庄市十日町 4428-2

連絡先：0233-22-4709（今田宅）

代表者名：今田かつ子

（構成人数）：3戸

セールスポイント（商品紹介など）

- ・玄米味噌：原料の大豆は、大粒で甘みのある野中地区在来品種の「金持豆」、麴は、はえぬきの玄米こうじ、塩は天然塩を使用し、1～3月の寒時期に仕込む、こだわりの味噌づくりを実践しています
- ・商品としては、玄米みそを使った味噌漬（うりの鉄砲漬、きざみ漬、小なす漬）、南蛮味噌と梅漬があります。



味噌仕込み状況



玄米みそと味噌漬、梅漬商品

活動の特徴

- ・野中集落では、かつて転作大豆の機械利用組合があり、大豆生産が盛んでしたので、農協女性部で大豆の利活用に取り組みました。その活動の中で、野中地区の各家庭で作っていた金持豆の味噌に目を向け、奨励品種大豆の味噌と比べたり、成分分析を行った結果から商品化の気運が高まりました。
- ・平成元年に、地区内の有志3戸で県と市の補助を受け加工施設を整備し、平成2年から加工・販売を行なっています。

これからの抱負

- ・活動開始から20年近く経過し、活動は定着しています。
- ・3戸とも農業後継者（夫婦）がおり、味噌加工部門も世代交代しつつあります。後継者世代の若い力に、活動の発展を期待します。

執筆担当：最上総合支庁農業技術普及課

TEL 0233-29-1330