

日常の味 被災地にも

義農味噌 南予の即席みそ汁 発売



西日本豪雨を機に開発した「南予のおみそ汁」を手にする義農味噌の田中正志社長

＝9日午後、松前町永田

西日本豪雨を機に開発

熟成や塩加減
研究重ね再現

義農味噌(松前町)は西日本豪雨をきっかけに即席の「南予のおみそ汁」を開発、このほど発売した。みそ造りから始め、南予で親しまれている味を再現。田中正志社長(62)は「豪雨災害ではライフラインが止まり、みそ汁を作らなくなるなど食生活が変わった人もいる。南予の人に喜んでもらえれば」と話している。

豪雨直後、南予の被災地に湯を注いだらできる既存商品の「伊予のみそ汁」を届けた際、「南予の味ではない」と言われたことをきっかけに新商品開発に着手。田中社長によると、南予のみそは「中予と比べて熟成期間が長く味が濃い」。昨年12月から熟成の度合いや塩分量など試行錯誤を重ね、約4カ月かけて南予のみそを完成させた。麦の風味を生かし、いりこ、こんぶ、かつお節を煮出した一番だしを使用。南予の人からも「この味だ」との言葉をもらったという。

「南予のおみそ汁」は3食入りで162円。南予と中予のスーパードで販売しており、評判が良ければ東予にも広げる予定。パッケージには、宇和島市の牛鬼や大洲市の鶴(つ)飼いなどのイラストが描かれている。

(亀井咲希)