

命かけて 営業中 坂本屋小島味噌店



「自分が食べて美味しいものを出したい」

坂本屋小島味噌店は、ジョイフル三ノ輪で昭和6年から創業しているみその専門店です。保存料は入ってなく、生きているみそを売っています。みその主材料は、「畑の肉」とも称される大豆と、米あるいは麦、そして塩と水です。

「奥さんはライバルなんです」
2代目小島年一さん（65歳）は、お父さんや友人からみその知識を貰い、奥さんの千恵子さんは嫁いで来てから本から知識を得ています。

「今度は奥さんの味を試して見たい」と二人のおすすめの味を比較して楽しむお客さんもいます。

「白か、赤かで選ぶのではなくて南か、北か、大豆か糀かでみそは選んで欲しい」
店内にある味噌の種類は40種類近くあり、南北を問わず年一さんは、お父さんの代からの付き合ひのある問屋さんに注文を出し、自分の好みのみその製造を依頼しています。

新潟などの米処は米を多く使用し甘くなる為、塩が多めに入っています。東北地方は2〜3年熟成期間を置き、塩はきつめになっており、南の地方で作られる

ものは熟成期間が短く塩は少なめになっています。

「他所で買ってもいいから、粒みそを買いなさい。こしみそは、ごまかしが効くけど粒みそはごまかしが効かない」

粒みそは、播れば播るほど味に深みが出て美味しくなります。

みそは大別すると米みそ、糀（麦）みそ、豆みそ、および調合（合わせ）みそに分けられます。みそを合わせてその家に合ったみそを作ることから手前みそという言葉も生まれました。大根・玉ねぎ

・具沢山なみそ汁には辛口みそを多めにあさり・わかめのみそ汁は甘口を多めに
お豆腐のみそ汁は半々に合わせて、全体的には薄味がお勧めです。また、みその保存は、冷凍室が最適です。（みそは凍りません）

「医者に金を払うよりも、みそ屋に払え」

これは江戸時代のことわざです。身分の区別なく味噌は朝夕に用いたもので、『1日もなくてはならないもの』であり、『大豆の甘、温は気をおだやかにし、腹中をくつろげて血を生かし百薬の毒を消す。麴の甘、温は胃の中に入って、食及びとどこおりをなくし、消化を良くし閉塞を防ぐ。元氣をつけて、血のめぐりをよくする。』効果があると300年前の文献にかかれています。競争馬のオグリキャップもみそが大好物だったという話

もありません。また、『みそ汁を毎日3杯以上飲む女性は、ほとんど飲まない人よりも、乳ガンになる確率が4割少ない』という興味深いデータもあります。

味にも体に美味しいみそ。こだわり・安心の坂本屋小島味噌店で試してみませんか。近くは堀切、遠くは八王子・平塚・水戸から来られる方もいます。お客様台帳には、沖縄の方もいました。贈答品として地方発送も承っています。お試しサイズのみそもあります。奥に飾られた稀少価値のあるけやきの一枚板の看板、かつて醤油の計り売りに使用していた大きな醤油樽、黒電話・歴史の重みがさりげなく落ち着いた店内を仕上げています。並べられたみその一つ一つに込められた職人の思いは味に出ます。

年一さん、千恵子さんの笑顔も絵になる坂本屋小島味噌店のみそを使って美味しいみそ汁を食卓に並べてみませんか？

坂本屋小島味噌店
南千住1-22-9
ジョイフル三ノ輪
電話3891-4965
定休日火曜・水曜
営業時間
AM9時半～PM7時



★ぶらり途中下車の旅（日本テレビ）26日（土）AM9時半〜に「お餅と日本茶の喫茶「月光」が取り上げられます。