

「味噌・京の白味噌のあれこれ」を拝聴



講師の三輪芳弘様

京都・学ぶ会は5月14日(月)に、白味噌を作り続けて約180年の歴史を持つ老舗の本田味噌本店の元専務・三輪芳弘様を講師にお招きして「味噌・京の白味噌のあれこれ」と題した講演をいただきました。

講演の冒頭から、三輪様の味噌に対する並々ならぬ情熱や思い入れや愛着がひしひしと伝わってきました。世界の主食(米・麦)と調味料の関係から始まり、醸造(酒・酢)、醤油、味噌に触れられ、「味噌は世界に誇れる調味料」であると確信を持って力説されました。

日本の味噌の歴史は、飛

鳥時代(7世紀ごろ)にさかのぼり、中国の「醬」や「豉」が朝鮮半島から伝わり、当時は高級品であり、平安時代は貴族や僧侶が食しました。鎌倉時代は禅宗寺院で作られるようになり、味噌汁として食べ始められ、一汁一菜のスタイルが生まれて、室町時代には広く一般に普及して自家製造が始まりました。このころから公家の発想で「白味噌」が生まれ、茶懐石に使われました。

戦国時代は兵糧として重視され、江戸時代後期には現在に近い製造法が確立されました。

味噌の分類(米味噌・麦

都の食文化と「西京白味

京都支部に写真同好会が発足

5月折り込みチラシで既にご案内のとおり、京都支部に写真同好会が発足しました。6月14日(木)に第1回例会が開かれる予定です。同好会に参加されたい方は、5月の折り込みチラシをごらんください。

【連絡先】八木 薫さん

「の深い関係にも触れられ、本田味噌本店の創業時からの歴史にも言及され、1984年に新しい流通に対応するために(株)西京味噌を設立し、1996年には近代的な竣工され、品質第一の実践とたゆまぬ研究開発の実態を紹介されました。

【同好会活動】<スケジュール>

Table with 2 columns: Activity Name, Date/Day. Includes items like 京都歩こう会, ゴルフ同好会, 麻雀同好会, etc.

【2012年度支部行事計画】

Table with 4 columns: Month, Day, Day of Week, Event Name. Includes items like 秋のレクリエーション, 友愛訪問, etc.

Panasonic logo and text: パイ・パナソニック

【支部異動情報】(敬称略)

Table with 3 columns: Membership Count, In/Out/Other, Details. Shows data for months 2, 3, 4.

【地区委員担当地区及び連絡先】

※ 京都支部だより編集委員

Table with 7 columns: Region, District Committee Member, Phone Number, District, District Committee Member, Phone Number. Lists members for East and West branches.