

林業普及週間現地情報 (12 / 11)

森林管理課

粟国ソテツ味噌加工工程調査について

12月18日

令和2年12月11日、粟国村にて、粟国ソテツ味噌加工工程調査を行った。

○加工工程の概要について

- 1) ソテツの実の白い部分を充分乾燥させた後、水に浸けて1週間程度毎日水を取り替えながらアクを抜き、乾燥させて粉末にする。
- 2) 1)で「粉末にしたソテツの実」と米麴、塩を加えて蒸す。
- 3) 2)を麴床(作業台)に寝かせて発酵させる(5日程度)。…写真①

【以下体験・工程調査】

- 4) 大釜で大豆を煮る(約3時間)。…写真②
 - 5) 蒸した大豆を冷まし(約1時間30分)、3)の麴床を混ぜる…写真③
 - 6) ミンチ用のチョッパーの機具(スクリュー、リング)取り付け。…写真④
 - 7) 5)を6)のチョッパーに投入する(1回目)…写真⑤
 - 8) 作業台へ広げて、攪拌する
 - 9) 8)の材料を更にチョッパーにかける(2回目)、ミンチ完了。…写真⑥
- ※今回の作業後に保管用「樽」に仕込む。1年間寝かせて、出荷作業を行う。

○課題について

- (1) 林業構造改善施設が老朽化しており、ソテツ味噌乾燥粉と米、麴菌をまぜて寝かせておく温度管理のできる機械が故障してしており、現在は室内のテーブルで人力作業を行っている。 ※施設の修繕が急務。
材料の品質が安定しない。
- (2) 作業台が腰の位置であるため、大豆桶(作業用)をその高さまで担ぐ作業が重労働である。更にチョッパーの大豆投入口の高さが120cm程度ある。
※倉庫用階段や作業用踏み台などが備品が必要。
- (3) 作業労働力の高齢化が進み後継者が必要であるが、希望者がいない＝マンパワー不足。
力作業のできる40代位の後継者が欲しい。
通常、味噌づくり工程で一時的に村社会福祉協議会の男性などに力仕事を頼んでいる。



①麴床の材料（作業台）



②大釜で大豆を煮る



③大豆を冷まし、麴床に入れ攪拌



④チョッパーの機具と取り付け



⑤材料をチョッパーに投入



⑥チョッパー完了のミンチ材料

（報告：南部林業事務所 崎）