



地元食材を使用し、  
天然食材のみで仕上げる  
安全・安心な商品作り  
50年以上の歴史を持つ  
『かあちゃん味噌』は  
当時の味をそのまま受け継ぐ  
こだわりの逸品です！



〈切畑夢工房メンバー〉  
代表:室木 万里子さん  
古谷 紀代子さん  
小谷 美智子さん  
小林 利江さん  
居場 恵美子さん

豊能町切畑在住の「かあちゃん」5名で構成された生産者組織『切畑夢工房』。50年以上前に「豊能町の農家の味を多くの方々に知ってもらいたい」と立ち上げられた組織。  
地元で採れた農産物を使用して作られた商品は豊能町のふるさと納税の返礼品としても選ばれ、現在代表を務める室木万里子さんは、当時の味を守りつつ、様々な商品を製造されている。

**天然素材で作る  
安全・安心な商品**

切畑夢工房の商品作りのモットーは【安全・安心な天然素材のみで作ること】。メンバーが育てた野菜や果物も使用し、合成着色料や化学調味料は使用しない。  
様々な商品の中でも当時から同じ作り方で50年以上も愛され続けている「かあちゃん味噌」。



合成着色料や合成保存料は使用しない！天然素材だけでつくられ安全・安心！

切畑夢工房が作る商品をご紹介します

椎茸しぐれ

原木椎茸を使用しており、肉厚で上品なお味です！



山蔞しぐれ

切畑の蔞を使用し、食べやすい味に仕上げられています！



生姜味噌 山椒味噌

数年寝かせ、より熟成させた「かあちゃん味噌」を使用しており、よりマイルドな仕上がりに。地元で採れた山椒や国産生姜を使用したオスメの品！



柚子豆

地元で採れた香り豊かな柚子を使用。そのまま食べるのももちろん！お茶請けにもオススメ。お子様にも人気が高い商品です！



かあちゃん漬 (きゅうり漬)

切畑で栽培されたきゅうりを一度塩漬けにしてから、作られる為、3カ月以上の手間暇がかかります。リピーターで購入される方が多く、人気商品！

たけの子の水煮

地元切畑で採れたたけの子を使用。



お客様の中には、あえて3年寝かせた味噌を好まれる方も。より熟成させた「かあちゃん味噌」を使って作られた商品が「生姜味噌」や「山椒味噌」だ。その他にも切畑で栽培されたきゅうり

「かあちゃん味噌」は大豆と米こうじと塩のみで作られる。米こうじもメンバーが育てたお米を使用した手作り。通常は仕込みから1年程寝かせて熟成させた状態で出荷される。市販の味噌では保存料を使用して熟成後に発酵を止める作業をする場合があるが、この「かあちゃん味噌」はその様な工程はしない。その為、寝かせるとより熟成する。初めは薄い色の味噌で味もあっさりしているが、熟成が進むと色がついてきて、味もコクが出てくる。

その味に惚れ込んだお客様から「このかあちゃん味噌を使ったら味噌汁を食べると他の味噌では物足りなくなる」と言われるほど。また、味噌ラーメン専門店でも「かあちゃん味噌」が使われている。

お客様の中には、「美味しかった！」と言われることが一番うれしいと話す室木さん。「人手不足や後継者問題もありますが、豊能町切畑の味である「かあちゃん味噌」を無くしてしまうのはもつたいない。これからも、切畑の味を守りながら、作っていきたいです。味噌は発酵食品で体に良いとされていますので、是非お味噌を食べてもらいたいです。」と室木さん。

これから、「切畑のかあちゃん」の味を守り続けて欲しい。まだまだ寒い日が続くが、老舗・切畑夢工房が作る「かあちゃん味噌」で作った味噌汁を食べ、ほっこりしてみたいかがですか。

を一度塩漬けにした後、味付けする「かあちゃん漬」もオススメだ。メンバーのお孫さんは市販のきゅうりの漬物は食べないけど、かあちゃん漬なら喜んで食べるとの事。

これからも伝統の味を守り続けたい。

「かあちゃん味噌」が出来るまで

50年以上の歴史を持ち当時から作り方や材料の分量を変えていない『かあちゃん味噌』



大型の保温機能付き発酵機へ入れる。



こうじ菌と炊いたお米をまんべんなく、混ぜ合わせる。



炊きあがったお米を人肌温度まで冷ます。



管内で栽培されたお米をこの蒸し器で蒸し上げる。

仕込み工程

1日目の作業



米こうじと塩を混ぜ合わせ、ミンチ上にし、空気が入らない様に樽に投げ入れる。1樽に約25kgの味噌を入れ、重石を載せると1樽30kg以上に。この状態で1年寝かせ、「かあちゃん味噌」が完成♪



約1日水に漬けた大豆を炊き上げる。炊きあがった大豆は後味にほんのり大豆の味がして、大豆は柔らかく美味しい。

3日目の作業

2日目の作業

1日目に仕込んだ米こうじの発酵を促す為、状態を確認しながら朝晩と2回ほどぐす。

