

東京の底から

Tokyo, full of dynamics

みそソムリエ認定協会

味噌(みそ)と言えば「手前味噌」。かつて味噌は自家製で、自分が造った味噌を互いに自慢し合ったことからきた四文字熟語である。味噌はそれほど味噌の普及にもつながらず、卓に欠かせない日本古来の自然食品だが、その実態はあまり知られていない。そこで、本物志向で舌の肥えた「味噌通」を広く育てる目的で2009年に社団法人東京味噌会館の傘下団体として設立されたのが「みそソムリエ認定協会」(河村守泰会長)だ。毎年開かれる認定講座・試験を経て180人の「みそソムリエ」が誕生、「味噌の伝道師」として全国で広く活動している。

河村会長は「味噌は伝統の健康食品。味噌製造技能士として」と説明。「みそソムリエ」

講師は飯田重次郎・東京味

伝統の味噌文化を普及

配合も日本各地で独特のものがある「深い世界」という。同協会が企画運営を担当する田中清孝副会長は、狙いで、今年もホームページで募集したところ、あつという間

味噌から最近人気の塩麴まで多くの味噌があり、その種類、効能、歴史、調理方法などを多くの人に広めることを目指している。効果、歴史、調理方法などを多くの人に広めることを目指している。効果、歴史、調理方法などを多くの人に広めることを目指している。



左から田中副会長、河村会長

「味噌の先生」として、自信をもって人に教えることができるようになった。「味噌を使うた料理の前に、家族の会話もはずむようになった」など多くのエピソードが寄せられている。味噌についての造詣を深め、もさらに同協会は、みそソムリエ資格者と味噌愛好家を対象として、メールマガジンを定期的に発行。みそソムリエ講座ではフォローできなかった

見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

「味噌の先生」として、自信をもって人に教えることができるようになった。「味噌を使うた料理の前に、家族の会話もはずむようになった」など多くのエピソードが寄せられている。味噌についての造詣を深め、もさらに同協会は、みそソムリエ資格者と味噌愛好家を対象として、メールマガジンを定期的に発行。みそソムリエ講座ではフォローできなかった

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの

別輸出量」など専門的だ。一見、試験は難しそうだ。受講生は事前に郵送されたテキストで熱心に勉強してくるの



味噌の試食講座の様子