



1. 味噌の他にも糀を使った甘酒や漬物などを振る舞っていただきました。 2. 上田さんが考案した見た目がお菓子のような「味噌玉」

連載

夢を叶える 大月仕事人



今月の interviewer
大月短期大学
(左) 豊田英伸さん
(中) 笠井大光さん
(右) 國田昇大さん

味噌を食べて健やかに！

“夢を叶える大月仕事人”の連載第9回目は、「吉村味噌糀店」(駒橋地内)を夫婦で経営している上田由美さんに、大月短期大学生がインタビューしました。

【自分の やりたいことを見つける】



子どもが少ないことだと思えます。産婦人科などがないのも大きな理由だと思いますが、もっと子育てに興味や関心を持ってもらえるような何かがあるといいと思います。子どもがもう少し住みやすい市になればいいなと思います。

—大月の課題はなんですか？—

味噌の良さをいろいろな人に伝えたい。コロナ禍になる前は都内の保育園や学習塾、ママサークルなどで味噌作りを教えていました。味噌作り体験教室をやりたいのですが、こんな状態ではできないので、コロナが終息したら味噌の良さを広めていければと思います。あとはお店をもう少し大きくしたいです。

—将来の夢はなんですか？—

私は、父である二代目の仕事を生まれた時から見ていて、結婚して子どもが生まれた頃から手伝いを本格的に始めました。この仕事は、父である二代目の仕事を生まれた時から見ていて、結婚して子どもが生まれた頃から手伝いを本格的に始めました。この仕事は、父である二代目の仕事を...



～プロフィール～
「吉村味噌糀店」店主 賑岡町強瀬在住
座右の銘：有言実行
大月のお気に入りの場所：大月駅(駅舎)

—若者に熱いメッセージを—

若者には何歳になってもいいから、本気になれることを探してほしいです。私は今の仕事を40歳を過ぎてから始めました。子どもの頃は警察官になりたいという夢がありました。高卒卒業後、化粧品会社に入社しました。その



ご主人と二人三脚でおいしい味噌を作っています。

事に就き、年を追うごとに糀や味噌に興味湧き出し、この魅力をもっと外に広めていきたいという気持ちが強くなり、味噌作り体験教室を各地で始めました。そこから二代目の年齢を考慮し、私が三代目として代表になりました。

自分が本気になれることを探す

上田さんは味噌のこれからに対しても熱い気持ちを持っていて、今後どうやって本物の味噌の魅力を伝えていくのかを真剣に考えている人でした。

そして、私たちにさまざまな発酵年数の味噌や麴、若者にも味噌の魅力を理解してもらうためにデザインしたカラフルでとてもかわいらしいお味噌汁の素を振る舞っていただきました。月に何回か味噌作り体験教室も開催されていて、味噌の魅力を積極的に発信し、上田さんの本気を感じました。

上田さんがおっしゃっていたように、自分が本気になれることをこれから私たちは見つけて、誇りを持って仕事をしていきたいと思いました。



—味噌の魅力を教えてください—

味噌の魅力はなんといってもデトックス(体内の毒素を排出する)効果です。普段食べるカップラーメンも良いですが、体調が悪いときにはぜひ味噌を食べたいです。味噌を食べるととても元気になりますから。味噌は人間と同じで四季を感じておいしく発酵するので、毎回同じ味にならないかたり、地域によってさまざまな味噌があり、たりするのが魅力です。山梨では山が多く、お米があまり作れないので甲州味噌といつて、米麴と麦麴が半々になった味噌を作っています。他の地域の味噌と食べ比べて、自分で味噌を作った味の違いを楽しんでも面白いと思いますよ。



味噌を食べ比べて、味の違いに驚きました。