

おみやげ

若宮の田舎みそ



手作り、無添加——加えて、ゴルフ場などからも引き合いが『昔の味』がうけて、北海道かきているが、製造が追いつかずら沖縄まで広く全国から注文が断つていたりとか。寄せられている。ただ、手作り、無殺菌だけに、温度が上がるのため、一回四日間かかるつけと、ひとりでに「ふくれ」あが込みが九—十俵とかざられ、生り、現代の殺菌みそに慣れた主婦が注文に追いつかないのが悩婦から「腐ったのでは……」とみ。

当主の赤塚惣一さん(口)とは二話も。

代目。福岡県下

一といわれた社

受ける昔の味

メモ 醸造さ

れるみそは、米

氏(とうじ)の先代について、みそ、麦の合わせみそ、上米み十五歳から麹(こうじ)作りを、その三種類。おみやげ用としてみっちり仕込まれたという。は二が、五が、十がの箱詰めが

みそ作りも最近ではすっかりあり、値段は米みそ、麦の合わせ機械化されたが、赤塚さんのと、せみそで一が当たり三百二十円ころは昔ながらの手作り一筋。一三百五十円。上米みそが三百

近くの若宮ゴルフ場のおみやげ、七十円。発売元は福岡県鞍手郡コシナーにも顔を出し、ゴルフ、若宮町福丸、赤塚商店。電話07-9495(2)0166。

ア一仲間を通じて全国的にも知られるようになり、北九州市の