스탬프 (スタンプ)

교통 안내

カクキュー 株式会社 八丁味噌の郷
주소 아이치현 오카자키시 핫초초 아자 오칸도리 69
〒444-0923 岡崎市八帖町字往還通69番地 URL=http://www.kakuq.jp
☎0120-238-319 FAX(0564)25-6051 shop@hatcho-miso.co.jp
영업시간(営業時間) AM 8:30 ~ PM 6:00

시설 안내 施設案内

시설 안내

저희 회사에서는 공장 견학을 할 수 있습니다.
사료관, 된장 창고 등을 견학하시면서 전문 안내인이
핫초 된장에 관한 알기 쉬운 설명으로 안내해 드립니다.
또, 식당, 매점도 갖추어져 있습니다.
꼭 오셔서 즐거운 한때를 보내시기 바랍니다.

본사

1927년 서양식 건축을 모방하여 건설되었습니다. 현재에도 사무소로 사용되고 있습니다. 1996년, 문화청의 등록문화재로 등록되었습니다.

사료관

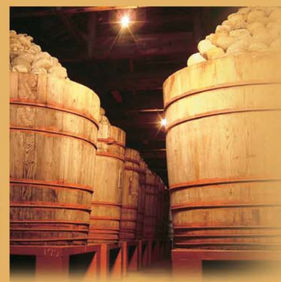
1907년에 건축된 된장 창고를 새로 고쳐 지은 것입니다. 전통적인 작업 풍경 등을 모실 수 있습니다.
전통적인 작업 풍경 등을 모실 수 있습니다.

옛날의 작업 풍경

대두(콩)를 쪘던 시루

황실 · 관청에 납품하던 것

6척 나무통



된장 창고

된장의 원료를 넣은 은 나무통이 들어서 있는 된장 창고
이곳에서 장기간 숙성시킵니다.

돌

당사의 장인이 하나 하나 직접 손으로 쌓습니다.
과거 한 번도 지진으로 무너진 적이 없습니다.

시식 코너

전통의 핫초 된장, 아하다시 된장, 각각의 된장국을 맛있게 드셔 보십시오.

식당 · 매점 休憩・売店

된장식당 야수미에몬 (味噌処 休右衛門)

이곳에서는 된장국 류만 아니라, 여러 가지 된장 요리를 맛있게 드실 수 있습니다.

된장 소프트 아이스크림

매점 (売店)

핫초 된장, 아하다시 된장, 그 밖에 된장을 사용한 과자류, 된장 절임, 간장 등 여러 가지를 갖추고 있습니다.

영양과 효과 (栄養と効果)

대두(콩)는 양질의 단백질을 함유하고 있는 식품입니다만, 단지 요리만 해서는 소화가 잘 되지 않습니다.
그러나 대두가 된장이 되면, 효소의 활동으로 소화하기 쉽게 되어, 영양도 흡수율도 올라, 더욱더 몸에 좋은 식품이 되는 것입니다.
이러한 된장에 대해서는 여러 가지 연구가 행해지고 있습니다.

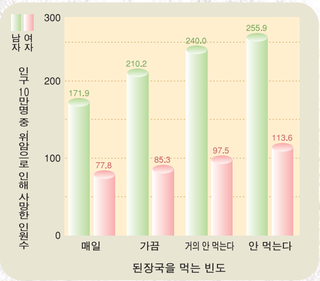
된장에는 리놀산이 많이 포함되어 있으므로, 혈중 콜레스테롤을 낮추는 효과가 있다고 합니다.
이것은 고혈압, 이에 따르는 뇌경색, 뇌졸중 등의 예방 효과를 기대할 수 있습니다.

된장의 항산화 작용도 알려져 있습니다.
된장에 포함되어 있는 사포닌, 갈색의 색소 등은 체내의 자질이 산화하는 것을 방지한다고 하여, 노화 방지에도 효과가 있다고 합니다.
색이 엷은 썰된장보다 색이 짙은 종된장 쪽이 보다 효과가 뛰어나다고 합니다.

또 1981년 국립암센터의 히라야마(平山) 박사가, 한 연구 결과를 발표했습니다.
이것에 의하면, 매일 된장국을 한 그릇씩 먹고 있는 사람과 그렇지 않은 사람을 비교하면 거의 된장국을 먹지 않는 사람은 위암 사망률이 48%도 높다고 하는 것이었습니다.
더욱이, 암 요인의 하나인 방사성 물질을 배거하는 작용이 있어, 1986년 4월 26일 체르노빌 원자력 발전소 폭발 사고 후, 된장 수출량이 증가했습니다.

그 이외에도 담배를 피우는 사람은 된장국을 먹으면 좋다든가, 숙취에는 된장국이 효력이 있다든가 등의 예를 들 수 있습니다.

■된장국을 먹는 빈도와 위암으로 인한 사망률



八丁味噌の郷

한국어

에도 시대(1603년~1867년) 초기 창업자 하야카와 규에몬이 핫초무라라는 마을에서 된장 제조·판매를 시작했습니다.
그 후, 이 지역에서 약 360년간, 전통의 맛을 그대로 지켜 나가고 있습니다.

핫초무라(八丁村)

핫초무라(八丁村)라는 마을 이름은 도쿠가와 이에야스(徳川家康, 1542년~1616년)가 태어난 오카자키성(岡崎城)에서 이 마을까지의 거리가 핫초(八丁, 약 900m)였던 것에서 유래된 것입니다.

(초(丁)는 일본에서 옛날에 사용되었던 거리 단위입니다. 잇초(一丁)=약 109m)

머리말

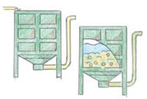
핫초(八丁)된장(미소) 뿐만 아니라, 일본의 된장은 본래, 각 가정에서 만드는 식품이었습니다. 그것이 17세기에 들어서면 일본 각지에서 공업적으로 생산하게 되었습니다. 저희 회사의 경우, 1645년 초대 하야카와 규에몬(早川八右衛門)이 핫초무라(八丁村)에서 된장을 제조, 판매하기 시작한 것입니다.
오카자키(岡崎)는 질 좋은 대두(콩)와 산지이며, 또 야하기강(矢作川) 수운의 혜택을 받고 있어, 하류에 있는 바다로부터 양질의 소금도 손쉽게 공급 받을 수 있었습니다. 더욱이, 이 지역의 수질, 기후 풍토도 된장 만들기에 적합했으므로, 된장 만들기가 번성하게 된 것입니다. 또, 오카자키는 에도(江戸)시대 도카이도(東海道)의 역참 쉰 세 곳 중의 한 곳으로, 중요한 역참이었습니다. 나그네들 뿐만 아니라, 물자의 왕래도 끊임없이 이루어졌던 번화한 도시였습니다. 이것이 핫초 된장이 전국에 널리 알려지는 요인의 하나가 된 것입니다.

제조 공정

① 선별기

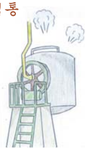
먼저, 사들인 대두(콩)에 불순물이 있으면 제거한 후 세척합니다.

② 침지 탱크



세척 후, 대두를 약 30분간 물에 담그어 수분을 흡수시킵니다.

③ 찜통



고온에서 90분 찝니다.

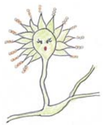
④ 된장 덩어리 제조기

찐 대두를 으깨어, 사람 주먹 크기만한 된장 덩어리를 만듭니다.

⑤ 누룩 산포기

된장 덩어리를 누룩균으로 발효시켜 콩 누룩을 만듭니다.

⑥ 누룩균(이미지)



교반기로 콩 누룩, 소금, 물을 섞고 잘 섞으면서 잘 휘젓습니다.

⑦ 교반기

양조용 나무통에 넣어 뚜껑을 덮고, 그 위에 3t의 돌을 쌓아 올립니다. 그리고 천연 양조로 24개월 숙성시킵니다.

⑧ 숙성기간

통에서 꺼낸 후, 살균 처리 등은 일절 하지 않고, 진공 포장으로 출시합니다.

핫초 된장의 특징

핫초 된장은 콩된장이라고 불리는 된장으로, "쌀, 보리"는 전혀 사용하지 않습니다. 담그는 작업 후, 숙성시키는데 24개월 이상이라는 매우 긴 기간을 필요로 하는 된장입니다. 숙성은 천연 양조로, 기계적인 온도 관리는 일절 하지 않습니다. 이것이 핫초 된장의 독특한 풍미를 만들어 내고 있는 것입니다. 핫초 된장은 숙성기간이 길기 때문에, 색깔이 짙고 수분이 적은 다소 딱딱한 된장입니다. 다른 된장에 비해, 보존성이 높고, 운반하기에도 편리하며, 더욱이 영양면에서도 뛰어나서, 전국(戰國)시대에는 전쟁터의 군량으로서도 활용되었습니다.

아카다시 된장

아카다시(赤出し)란 2가지 이상의 된장을 합친 혼합 된장입니다.
이름에 대한 유래는 몇 가지가 있습니다만, 색이 엷은 쌀된장에, 색이 짙은 콩된장을 합쳐 흰 행주로 싸서 국 안에 넣어 된장국을 만들 때, 흰 행주에서 적갈색 국물이 배어 나오는 모양에서, 아카다시라고 불리게 되었다고 전해지고 있습니다.
저희 회사의 경우는 핫초 된장과 시골 누룩 된장을 합친 것입니다.

핫초 된장요리 조리법

된장국(4인분)
일본에서의 된장요리의 기본.

재료
다시 국물... 700cc
핫초 된장... 80g
두부.....한 모
미역.....40g
(이외에 가지, 감자, 무, 바지락조개 등도 좋습니다)
썬 파..... 적량

만드는 법
1) 냄비에 다시 국물(가다랑어포·다시마·멸치 등을 삶아 우려낸 것)을 넣고, 불에 올린다. 된장을 된장 거르는 체로 거르면서 풀어 넣는다.
2) 된장이 완전히 풀어질 때까지 불에 올려 놓고 섞는다.
3) 두부는 사방 1cm 정도 크기로 네모지게 썰어 둔다.
4) 된장이 끓어지고 국이 충분히 뜨거워지면, 두부, 미역을 넣어 살짝 더 끓인다.
5) 두부가 국 표면에 뜨면 그릇에 담아, 마지막에 잘게 썬 파를 넣으면 완성입니다.

일본의 된장에 대해서

日本の味噌のあれこれ

일본 된장은 약 1300년 전, 중국에서 한반도를 경유하여 일본에 전해졌다고 전해지고 있습니다.
당초에는 된장은 그대로 먹는 것이었습니다.
가마쿠라(鎌倉)시대(1185년경~1333년)에 들어서서 드디어 된장국이 탄생한 것입니다.
그러나 된장은 대단히 귀중한 식품으로, 일반 서민은 거의 먹을 수 없었습니다만, 14세기가 되어서 점차 일반 서민에게도 보급되어, 지금 이 시대에도 일본인에게는 없어서는 안 되는 식품으로 사랑받게 되었습니다.

일본 된장은 색으로 구별하는 방법, 사용되어지는 재료로 구별하는 방법이 있습니다.
색으로 구별하는 경우는 "적갈색"과"황백색"이 있습니다.
대두(콩)를 삶아서 만드는 것이 시로 미소(白味噌)라고 불리는 황백색 된장이고, 그것에 비해, 대두를 볶서 만드는 것이 아카미소(赤味噌)라고 불리는 적갈색 된장입니다.
이것은 대두는 삶게 되면 다갈색으로 변화하기 때문에, 이러한 색의 변화를 이용한 것입니다.

재료로 구별하는 경우, "쌀된장" "보리된장" "콩된장 그리고 "아와세(合わせ)된장(미소)"라고 불리는 혼합 된장으로 분류됩니다.
쌀, 보리를 누룩균으로 발효시켜, 대두(콩)와 함께 숙성시키는 것이 "쌀된장, 보리된장"이고 대두를 직접 발효 숙성시키는 것이 "콩된장"입니다.
핫초 된장은 "적갈색 된장", "콩된장"에 속합니다.

일본 된장의 특징의 또 하나는 이름에 지명이 딸려 있는 경우가 많다는 점입니다.
이것은 각 지역의 독특한 기후, 재료가 되는 농산물에 따라 다양한 맛이 있기 때문입니다.
"센다이(仙台)된장""신슈(信州)된장""에치고(越後)된장""산슈(三州)된장"등이 유명합니다.

핫초 된장요리 조리법

된장찌개 (1인분)

재료
바지락조개(조갯살).... 50g
쇠고기 다진 것..... 20g

<밑간용>
파 잘게 썬 것..... 큰술 1
마늘 잘게 썬 것.. 작은술 1
참깨..... 작은술 1
참기름..... 작은술 1
쌀뜨물..... 컵 2
아카다시 된장.... 큰술 2
고추장..... 작은술 2

<건더기>
두부..... 1/3모 빨간 고추
표고버섯.. 2개 파란 고추
파..... 적량
기호에 따라 흰살 생선 등을 넣어도 맛있습니다.

만드는 법
1) 바지락조개의 조갯살은 따뜻한 물로 살짝 씻어, 소쿠리에 건져 물기를 뺍 둔다.
2) 쇠고기 다진 것에 밑간용 파, 마늘, 참깨, 참기름을 첨가하여 양념한다.
3) 냄비에 ②를 넣어 약한 불에서 잠시 볶은 다음 쌀뜨물을 붓고, 된장과 고추장을 풀어 넣는다.
4) ③이 끓으면 더 약한 불로 한 다음, ①의 바지락조개, 그 밖의 건더기를 넣는다.
기호에 따라 고추를 첨가하여 매운 맛을 조절한 후, 조금 더 끓여서 맛을 우려낸다.

핫초 된장 퐁뒤

치즈 퐁뒤에 핫초 된장을 첨가하면 훨씬 더 감칠맛이 납니다.

재료
에멘탈 치즈..... 300g
와인..... 90cc
핫초 된장..... 큰술 1
녹말..... 조금

만드는 법
1) 치즈는 사방 1cm 크기로 네모지게 썰어 녹말을 가볍게 묻혀 둔다.
2) 와인을 냄비에 넣어, 약한 불에서 끓인다.
3) ②에 핫초 된장을 풀어 넣는다
4) ③에 ①을 넣어 약한 불에서 천천히 치즈를 녹인다.
건더기 재료는 프랑스빵 이외에도 소시지, 삶은 야채, 떡 등도 좋습니다.