



OLIVE TIMES



Vol. 19



岡崎聖書バプテスト教会
広報誌 オリーブタイムス
2018年2月号

江戸時代から続く老舗

先日、岡崎名物「八丁味噌」の老舗、カクキュー本社の見学に行ってきました。ガイドの方によると江戸時代にあたる正保2年（1645年）の創業とのこと。実に370年以上もの歴史があることになりました。しかし、実際にはもっと古くから味噌作りが行われていたそうです。興味深かったのは、なぜこの辺りで味噌作りが盛んになっていったかという話でした。

まず、この辺りは味噌の主原料である大豆の栽培に適した土地だったそうです。また、味噌作りには欠かせないのできない塩も吉良（現在の西尾市吉良町）から取り寄せることができました。さらに、矢作川と旧東海道という二つの交通路が交わる要所であったことが大きかったそうです。こうした要因が重なり、八丁味噌は岡崎名物として有名になっていったという



ことでした。あの徳川家康も八丁味噌を好んで食べたそうで、本拠地を江戸に移した後も、わざわざ岡崎から八丁味噌を取り寄せていたそうです。

こうした歴史を知ると、毎日当たり前のように飲んでいたお味噌汁にも、ちょっとした感動を覚えます。味噌だけでなく、砂糖や塩、しょう油、酒、さらには野菜や果物、魚、お肉など…。私たちが普段食べているもの一つひとつには、実はさまざまな歴史があるんじゃないでしょうか。感謝の思いを持ちながら、毎日の食事をいただきたいと思えます。

しらしの アイデア idea



糖尿病予防に効果アリ。味噌の効能

味噌について調べてみると、身体にとても良い食品であることがわかりました。それは味噌のなかに「メラノイジン」という色素が含まれているからです。メラノイジンには糖の吸収スピードを抑えて、血糖値の上昇を緩やかにする働きや、コレステロール値を下げる働きがあるため、糖尿病の予防に大きな効果があるそうです。それだけでなく、抗酸化作用によって、動脈硬化の予防やアンチエイジング効果も期待できるとのこと。味噌にはさまざまな種類がありますが、最もメラノイジンを多く含んでいるのは、大豆を蒸して作る八丁味噌なんだそうです。一昨年に放映されたテレビ番組のなかで、糖尿病になりにくい県のランキングが発表されたのですが、一位はなんと愛知県。古くからの味噌文化が、実は私たちの健康に一役買っているのです。

OKAZAKI GRAM 岡崎市内の風景をパチリっ！



八丁味噌カクキュー本社事務所



味噌蔵

岡崎聖書バプテスト教会
OKAZAKI BIBLE BAPTIST CHURCH
～あなたの街のあなたの教会～
<http://okazakibbc.org>

〒444-0918
愛知県岡崎市日名中町12-7
電話：0564-26-1432
email: info@okazakibbc.org
インスタグラム: okazakibbc
牧師：疋田 健次（ひきた けんじ）

