



西福寺

越の秀嶺

SAIFUKUJI MONZEN MISO

西福寺門前味噌 (500g) ￥980 税込

国の重要文化財を次代に繋ぐため
坊主が麴で上手に味噌を作りました

福井県敦賀市の古刹、西福寺が、国の重要文化財 御影堂(みえいどう)を修復する浄財を募る一環として「西福寺門前味噌」の製造販売事業を始めました。

当事業は、西福寺の修復活動に賛同した、小泉武夫先生(東京農業大学名誉教授)の同寺での講演会がきっかけとなり、修復費用が不足している状況から味噌作り事業を考案。これに賛同した西福寺文化事業奉賛会から地元有志のグループが手がけてきました。

浄財勧募と侮るなかれ、その味は本物。
味噌の仕込みは、良五商店(南越前町今庄)の吉田良治社長が協力。
みそは石川県珠洲市の長く生産が途絶えていた、香り・甘味に優れた幻の大豆「大浜大豆」を使用。麴は西福寺周辺で収穫された米を使い、水も境内から出る名水(長命水)を使い、西福寺ならではのこだわりの味を実現しました。



購入・問合せは 直接西福寺 (0770-22-3926)まで。

西福寺支援みそ完成

敦賀・古刹修復

敦賀市原の古刹、西福寺の国重要文化財「御影堂」を修復するための浄財に充てようと、西福寺文化財事業奉賛会が昨年仕込んだみそが完成した。「西福寺門前味噌」と名付け、9月末から同寺などで販売する。14日は会員らがみそのパッケージ詰めを行った。

(新会員之)

収益浄財に 奉賛会 容器詰め

同寺は2001年からの第1期修復工事で約3億9700万円をかけ阿弥陀堂などを修復した。第2期工事は早ければ22年度後半から御影堂などを修復する計画。費用は約20億円とこれ、1割を自己負担する必要があるが、浄財集めは難航している状況だ。

みそ作りは2年前、同寺で開いた講演会に訪れた発酵食研究の第一人者、東京農大の小泉武夫名誉教授が修繕費が足りない状況を知り、提案。昨年7月、賛同した奉賛会の辻正則副会長らが南越前町のみそ製造業者の協力を得て、約550



手際よくみそをパッケージ詰めする奉賛会の会員ら＝14日、敦賀市原の西福寺

キを仕込んだ。石川県珠洲市の一部地区のみで栽培され、香りや甘味に優れた「大浜大豆」を使用。同寺周辺で収穫した米でつくった麴や敷地内の湧き水を使い、こく豊かで甘味のある味に仕上げ、

約1年間熟成させた。この日、同寺の倉庫で奉賛会の会員ら10人が、大だるからみそ約100キロを取り出した。甘く芳醇な香りに包まれる中、小だるに移し、手際よく500グラムずつ詰めていった。年内に千個つくると予定。9月末から同寺や市内外の協力店で980円(税込み)で販売し、利益分を浄財に充てる。今後もみそ作りを続けたいという辻副会長は「これだけ質が高いみそはなかなかできない。塩気と甘味に優れた素晴らしい仕上がりだ」と太鼓判を押ししている。問い合わせは同寺☎0770(22)3926。