



## 糰屋のひとびと 2021年2月号

こんにちは。古町糰製造所でございます。いつもご利用頂きありがとうございます。新しい年、こちら新潟は猛烈な雪とともに始まりました。元日から寒さが強く風も吹き荒れるような天候。続く三が日も吹雪のような状況が続きました。大きな神社の参道に構え、例年であれば多くのお客様で賑わいを見せる当店ですが、本年は非常にひっそりとした年明けとなりました。

翌週の三連休には、各種報道でもあった通り新潟県の全域で記録的な積雪。物流もストップしてしまい、商品のお届けにお時間をいただいたお客様もいらっしゃいました。こちらに限らず、関東地方や九州においても今年は積雪があったと聞いています。いつも以上に元気を蓄えてやってきた冬将軍、というところでしょうか。

### ～甘酒は発酵食品？～

先日お客様から一通のお葉書をいただきました。

「甘酒は発酵しているわけではないと聞きましたが本当ですか？」というものせっかくです。こちらでもご紹介させていただきます。

「発酵」を科学的に説明すると、「微生物が有機物を分解し、特有の成分を作り出す過程。」とあります。私たち人間が日々食事をしてエネルギーを得ているのと同様に、微生物も有機物（たんぱく質）をエサにして分解し、活動のためのエネルギーを獲得しています。その際に同時に副産物（菌の種類によって異なる特有の成分）を生成します。甘酒の製造工程は大きく「発酵」と「糖化」に分解することができます。

発酵の工程は、お米にこうじ菌を付着させて増殖し、米糰を作る過程。米糰はお米の周りに無数のこうじ菌が生えたものですが、こうじ菌が増える（エネルギーを得て増殖する）過程で副産物として“糖化酵素”を生成してくれます。

続いて糖化の工程では、米糰と炊飯米を混合して、甘みを生み出し甘酒とする過程です（米糰そのものは甘酒のような甘さはありません）。この過程で働くのは糖化酵素。お米のデンプン質を分解して糖分を生み出します。その際に副産物としてアミノ酸等を作ってくれるので、甘酒は普通のお米よりも断然甘く、栄養素が豊富に含まれるのです。

（長くなりましたので裏面に続きます）

(表面から続きます)

ということで、冒頭の質問に科学的に厳密に答えるならば「甘酒製造の主工程は糖化である」と言うことができます。同様のことは、味噌などを作る場合にも言えます。一般的には微生物(こうじ菌や乳酸菌)の働きを借りながら、原料の性質を変化させて得られた加工食品を広く発酵食品と呼んでいますので、その意味で甘酒も発酵食品であることには間違いありません。

2021年1月末日  
古町糰製造所 小畑宏樹

## 初春の商品のご案内



500ml ・ 1本  
1,296円(税込)  
ご予約受付中



ご案内ページ

### 「サクラサク」2月13日販売開始です

～サクラとフランボワーズのマリアージュ～

先月のお便りや、メールマガジン等でもご案内の通り、本年は春限定のサクラサクをリニューアルしてお届けします。味わいの見直しにより材料の選定と配合を変更し、従来商品とは風味の異なるものになりました。

着目したのは、春の爽やかさを表現する酸味。フランボワーズを加えることで非常にすっきりとした、うららかな春の日差しを全身で感じているような心地の商品になりました。また桜の要素も、従来の桜葉を加える方法から変更し、桜の花から抽出したエキスを配合しております。桜並木の下で春のピクニックに出かけるような、そんなひと時をお楽しみください。

「サクラサク」というネーミングは物事の成就を想起させるということもあり、例年このシーズンのギフト(受験の合格祈願や、卒業・入学、就職や退職など)にも大変人気の高い商品です。こちらもお気軽にご利用下さいませ。

### ～配送に関するご案内～

これまで当店からの商品の配送は全て、ヤマト運輸(クロネコヤマト)でお届けしてまいりました。物流量の増加や、運賃の高騰の影響を受け、一部お届け先への配送商品につきまして佐川急便への変更を進めさせていただきます。2月以降順次切り替えとさせていただきますが、詳細はまたHPやメールマガジンでもご案内いたします。ご理解とご協力のほどお願い致します。

### ～小畑のつぶやき～

先日1月の20日は二十四節気の「大寒」でございました。言葉が示す通り一年で最も寒さが深まる日。

実はこの日が、日本記念日協会により「甘酒の日」に指定されています。

それにちなんで、地域放送局のラジオ番組に出演させていただきました。放送スタジオから生放送に出演するというのはまさに初体験。緊張しながらも良い経験になりました。

発酵元:株式会社古町糰製造所  
オンラインショップ  
新潟県新潟市中央区古町通2-533

TEL:0120-850-502

FAX:025-333-4827

SHOP:<https://furumachi-kouji.net/>