



糰屋のひとびと 2021年11月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

本年もいよいよ11月、新潟県でも標高の高い山では冠雪の便りも届き始めているようです。本格的に冬支度も済ませて準備万全という方も多いでしょいか。

これから年末にかけて、当店もあわただしい日々が続くこととなります。年末年始のご挨拶に、糰のギフトもご活用いただくと嬉しく思います。

よく温めた一杯の甘酒を、是非とも健康管理にもお役立てくださいませ。

～酒造りが登録無形文化財に～

先月のニュースで、「書道」および「伝統的な酒造りの技術」が国の指定する無形文化財に登録されるというものがありませんでしたがご存じでしょうか。私たちも酒造り（発酵）に近い商売をしておりますので、興味深いものとして受け止めました。

無形文化財と言いますと、能や歌舞伎などの芸能や、漆器など工芸品に関する伝統的な継承技術についての言及がこれまでは主でしたので、日本酒（発酵食品）という比較的私たちにも馴染みの深いトピックが採択されたことには一つ意義があると感じます。

報道によると、趣旨としてはいわゆる手作業による酒造り。室町時代にその手法が確立されたと言われ、現代まで連綿と受け継がれているものです。私も日本酒が好きでよく飲みますが、そういった伝統手法で造られる商品は、味わいはもとよりその事実自体が一つの付加価値として楽しめる要素になっているように感じます。

明治期以降、様々な産業で機械化が進んだことは周知の事実ですが、酒屋の世界もまた例外ではありません。緻密なセンサーを備えた機械設備による糰造りや酒造りの動きが、特に規模の大きい蔵を中心に進んできました。一面では、伝統や情緒価値が失われるという見方もできますが、人口増加の時代において、流通量が多く品質の担保が求められる商品を作る必要がある、また職人の勤や経験によらず一定品質の商品を作ることができる、という点で非常に重要なことでした。

他方、そういった設備を導入せずに、いわゆる「職人技」によって酒造りを続けてきた蔵もあります。今回の文化財の評価の対象となったのはそのような酒造り技法であると理解できます。一子相伝でその技術が伝えられ、何年もかけて鍛錬を積むことで「コウジの声、酒の声」が聞こえるようになる。

非常にロマンがあることは言うまでもありませんが、また同時に、商売としてこれ続けることの難しさも語るに及びません。そういった世界が脚光を浴びる機会になったものと思います。醸造産業全体のあり方や、お客様からの期待の変容などについては、私も注視していきたいと思っています。

2021年10月末日
古町糴製造所 小畑

季節の商品のご案内



*夏の新作が冬の格好で再登場「糴蜂蜜れもん」

今夏の新作商品としてご案内した「糴蜂蜜れもん」。瀬戸内産の爽やかなレモン風味と、華やかな香りが特徴的なトチの樹の蜂蜜をブレンドした甘酒で、幼いお子様から年配の方まで多くのお客様に好評いただきました。

もともと夏向けのイメージで考えていましたが、温めてホットレモネードのようにしていただいても美味しいのです・・・！季節商品を何度も販売することは普通やりませんが、ご期待の声にお応えし冬季にも再度販売いたします。



500ml 1,296円 (税込)

*誰しもが感じる懐かしい味「糴しるこ」



日本の懐かしい冬のおやつ、と言うと多くの方が思い浮かべるのは「お汁粉」ではないでしょうか。そこまで摂食経験の多いわけでもないのに、そのように感じるのは不思議なものです。

DNAに刻み込まれたとでも言うべきなのでしょう。

本品は、そんなお汁粉をモチーフにして作った甘酒。

あずき茶を加えることであんこの風味を表現しています。もちろんお米由来の豊かな甘さを生かしていますので、お砂糖は加えておりません。よく温めて、ふゆの健康おやつに皆様でお召し上がりください。



500ml 1,296円 (税込)

～小畑のつぶやき～

先日「美文字化プロジェクト」を思い立ち、ペン習字講座（〇万円）を購入してしまいました。手書き風のフォントは良く使いますが（この文字もそうです）、実際の手書き文字はあまり皆様にも見せたことが無いかもしれません。誰もが見とれる美文字マスターを目指して頑張ります！

発酵元: 株式会社古町糴製造所
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/>