



糰屋のひとびと 2022年10月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

神無月を迎えたがいかがお過ごしでしょうか。10月は全国の神様が会合をしい出雲の国に集まるため「神無月」の呼び名が生まれたと言われていいます。他方で出雲の国に限っては八百万の神様が集まっているので「神在月」と呼ぶというのは良く知られた逸話です。

収穫期を終え、各所で新米を楽しんでおられることと思います。私たちの商売とも密接なかかわりのあるお米には、88人の神様が宿っていると考えられてきました。そのため「八十八」を組み合わせて「米」という漢字が出来たとか。

あるいは、まだ雪の残る頃から準備をはじめて収穫までの期間には米作りに88もの工程があるとされます。そこに由来するという説もあります。いずれにしても、米と88と言う数字には深いかかわりがあるようです。

～発酵の秘めたるパワー～

先日面白い書籍を読みました。九州の老舗こうじ屋さん親子の著作で、醸造学の権威である小泉先生も太鼓判を押していた「麹親子の発酵はすごい！」というもの。

特にこうじ菌にフォーカスして、発酵のパワーを余すところなく詳説してくれていました。中でも印象に残っているのが、醸造の技術が環境保護にも役立つ可能性を秘めているという一説。

九州で主に作られている焼酎ですが、製品の完成とともに廃液（産業廃棄物の一種ですね）も多量に生じるというのです。様々な成分が含まれておりそのまま海に流すことはできませんので、それまでは石油燃料を使って煮詰めて、最後に残った固形物を処分していたというのです。処分の工程で多量の温室効果ガスを生んでしまうのですね。

ところが、こうじの力を借りることでこの問題がクリアされるのです。こうじ菌が関与する発酵の工程では、副産物として熱を生み出します（米糰を作る際も、放置しておくとうどん温度が上昇しますので、温度管理が大切な要素です。）。

その発酵熱で廃液の水分を蒸発させ、残渣と分離しようと言うのです。

この技術により、石油燃料を消費する必要が無くなったことはもとより、処分にかかるコストも半部以下になったそうです。

焼酎は、主にサツマイモを原料にこうじ菌の発酵の力を使って作られるお酒ですので、生産から処分まで、一貫通貫で菌のお世話になっているということになります。

こうじや発酵と言いますと、どうしても食品と強く結びつくためその領域の外での活用についての話題に触れられる機会は多くはありません。

しかしながら、探してみるとこういった題材は思いのほか多くあるようです。一般に微生物の力を応用して技術開発に役立てる分野をバイオテクノロジーと呼びます。食品とは少し離れた分野のものだと先入観を持っていましたが、同じ微生物の世界、隣同士に位置しているようです。

2022年9月末日

糰・柚子 ～一陽来福～

10月14日より、いよいよ冬の甘酒ラインナップの販売開始となります。先陣を切るのは、和柑橘の風味がどこか落ち着く「糰・柚子 ～一陽来福～」。

冬至の柚子湯をイメージして開発した商品ですが、毎年多くの方に楽しみにしていただいておりますので冬季は比較的長期間の販売見込みで商品を準備しております。



国産の柚子果汁をふんだんにブレンドした本品は、冷やしても温めても美味しくいただける、これからの季節にも嬉しい一本です。

「一陽来復」は中国の易に由来する言葉で、冬至のことを指します。一年で最も太陽の出ている時間が短く、陰の気が最大になる日と考えられています。一方でこの日を過ぎるとまた太陽の力が強まっていく、季節のターニングポイントです。手に取る方に幸福をもたらしますように、そんな想いも込めて「福」の文字を当てました。

今冬もご利用をお待ちしています。

～小畑社長のつぶやき～

秋の楽しみと言えば皆さん何でしょうか。食欲、芸術、スポーツ、行楽と、何をしても気持ちのいい季節です。間もなく訪れるモノトーンの季節の前に、色とりどりの秋を味わい尽くしたいものです。

大学生のころ、丁度このくらいの時期に山奥のつり橋でバンジージャンプをした経験があります。見事な紅葉に囲まれた山道を運転し、しばらくハイキングをした先にそのつり橋があります。はるか眼下には急流、その高さは100M（日本で一番高いバンジージャンプでした）。さすがに足がすくみます。

飛び降りてからは一瞬の出来事、気づいたらまた橋の上に戻っておりました。あの高揚感は忘れることができません。



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/>