



## 糰屋のひとびと 2023年3月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

アッと今に二月が過ぎ、雪国でも長い冬を越え春の兆しがそこかしこで見られる頃です。感染症禍で続いていた渡航規制の緩和の影響でしょうか。こちら新潟でも、街中で外国人観光客の姿がちらほらと目につくようになってきました。

もとより上古町商店街は新潟市街地観光の立ち寄り先として旅行ガイドにも掲載され、人気のある街スポットでした。米食文化のある東アジア各地からの来訪者はともかく、欧米文化圏の方からすると「甘酒」はまだまだ珍しいもの。

最初は恐る恐る口にするものの、「good!」と気に入ってもらえるのは嬉しい限りです。どうしても英語でコミュニケーションをとらなければと構えてしまうのですが、パンフレットの写真を撮ると、英文翻訳してさらに音声で読み上げてくれるアプリがあるのでですね。糰や発酵という説明の難しい概念も適切に訳してくれて驚きました。

受け入れる側としても、また訪問する側としても、海外旅行のハードルは以前と比べて遙かに下がっているように感じました。

### ～サクラに見る気候の違い～

丁度昨日、伊豆の河津桜が満開というニュースをやっていました。「こちらはまだ雪景色だよ」とボヤキながら見ておりましたが、改めて国内の気候環境の多様さには驚きます。何かと桜は卒業式をイメージさせる印象が強いようですが（そんな風景を記したJ-POPの歌が沢山あります）、これもその例の一つでしょうね。新潟県では概ね入学式の頃に満開を迎え、さらに北の地域に行けば五月の連休頃に最盛期を迎える場所もあるようです。

三月から四月にかけては、お子さんの入学や卒業、また仕事をされている皆様にとっても異動や昇進、退職など、環境がガラリと変わる方も多いのではないかと思います。その準備に慌ただしく動いておられる方もあるかもしれません。無理はせず徐々に、新しい生活にも馴染んでいきたいものですね。

2023年2月末日 代表 小畑

## 新潟の赤い宝石

2023年春の新作商品についてご案内します。

新潟県のブランド農作物に「越後姫」という苺があります。苺はクリスマス頃から冬季の旬の果物というイメージがありますが、越後姫は新潟の寒冷気候に合わせて開発され、雪解けの頃にその最盛期を迎えます。

ジューシーな果汁と爽やかな酸味、ゴロリとした大きな果実が特徴的です。生産量が少なく、また傷みやすい特性から、県外への流通はほとんどないと聞きます。

糀甘酒に越後姫をブレンドすることで、さっぱりした酸味が甘みの感じ方を抑え、冷やして召し上がるのに最適な味わいに仕上がりました。

本品は、昨冬に販売した「糀・ルレクチェ」に続くシリーズ商品のような位置づけです。まだ広く知られていない新潟の逸品を、甘酒と一緒に全国の皆様にお届けする。県外の方ももちろん、県内の皆様も「新潟の名刺代わりに」遠方の知人友人への贈り物にお使いいただけると嬉しく思います。



糀・越後姫 1,350円(税込) ※3月初旬頃からご予約受付します

## オンライン講座の講師に

「大人がもう一度食を学び、楽しむ」というテーマで主に発酵文化に関する情報発信活動を行っている「発酵食大学」。

このたびお誘いいただき、「菌トレおとりよせ講座 ～甘酒編～」の講師として少し喋る機会をいただきました。

4月11日の開催に先駆けて申込受付を開始しています。

こういった刊行物の執筆や各種情報発信は積極的に行っているものの、顔出しで講義を行うという機会はまだほとんどなかったと思いますので、入念に準備を進めているところです。

本当は私たちが主体となって企画・実施ができればベストなのですが、それに向けての一種の足掛かりになるかも知れません。

平日昼間の開催ですので、ご参加できる方は限られるかもしれませんが、ご興味のある方、是非のぞいてみてください。



こちらのページから  
申込できます



## ～小畑社長のつぶやき～

最近私のはまっていること、それは「合わせ出汁」です。昆布を水で戻して約一時間、火にかけて沸騰したら取り出し、鰹節を入れて五分ほど静置。非常に時間も手間もかかるのですが、煮物や味噌汁が格段に美味しくなることを知ってしまいました。毎回これをするのは難しいのですが、週に一、二度は夕食を作っていますので、余裕のある日にはレシピ開拓も進めていきたいものです。

発酵元:株式会社古町糀製造所  
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/>