



「糴の出来は、製造を行う3日半にかかっていますね」と話す今井勇太さん。糴づくりの技を磨きつつ、気軽に楽しめる糴の食べ方を提案している

### ふわふわと美しい米糴

自家製の糴と、それを使ったみそ、寒こうじ、甘酒などの加工品を製造・販売している今井糴屋。大正元年の創業から108年。4代目の今井勇太さん(37)が店を守る。作業場の一角で、木の盆・通称「だし」を互い違いに積み重ね、室から出した糴の発酵熱を冷ます。出来たての糴は真っ白な菌糸が蒸し米を覆ってふわふわとした花のよう。米の「こうじ」は、米に花と書いて「糴」。繁殖した糴菌を花に例えてできた漢字といわれている。

今井さんは大学で醸造学を学び、卒業後の15年前から家業を支える。先代である父は昔かたぎで、直接仕事を教わることはほとんどなく、作業をする背中を見て糴づくりを覚えた。失敗と試行錯誤を重ねて自分なりに勘や感覚をつかんできた。「経験を積み重ねれば積むほど微生物や発酵の奥の深さに圧倒され

## 町の糴屋さん

【今井糴屋】能代市住吉町10-21 TEL.0185-52-6415

漬物や甘酒づくり、みその仕込み用にと、  
糴がよく売れる秋から冬は糴屋にとって繁忙期。  
まだ寒さ残る2月、店の奥の作業場で  
4代目が黙々と糴づくりに励んでいた。



室から出した糴(出糴)。菌糸が豊かに繁殖して、表面はふわふわ、ふかふか

たりして湿度100%、室温35度前後を保つ。室に頻繁に入り、米を手でほぐして発酵温度を調整する。「人間は裏方。主役の糴菌が機嫌良く発酵してくれるよう、その日の天気や気温を読んで感覚で調整しています」。発酵が順調に進めば3日目に室から糴を出し、数時間熱を冷まして完成となる。



みそや寒こうじなどの定番商品に加え、新商品がさまざま並ぶ

た。糴づくりは生き物相手。毎日が修業」と話す。店自慢の糴は糴菌が生きたままの「生糴」。乾燥糴に比べて保存期限は短い。栄養が多く、香りふくよかで甘みもよく出る。

### 糴作りは3日半がかり

糴の原料は、米と糴菌だけ。一度に県産のあきたこまちを210キロ使う。生産規模としては少ないが、機械を使わず手間暇かけてつくるには精いっぱい量の量だ。

糴づくりは前夜の洗米から。米を一晩水に漬け、初日は朝から釜で米を蒸す。蒸し上がった米を広さ6畳ほどの半地下「糴室」へ。釜からの湯気が立ち込める中、蒸し米を運んで作業場と室を何往復も…。「暑くて夏は地獄です」と苦笑する。室で



上/糴の入った木桶、はかり、じょうごが並ぶ、糴の量り売りコーナー  
下/客の注文を受け、糴を升ですくって販売。「作業場直送」の新鮮な生糴を売る

は熱い蒸し米を手でほぐして広げ、粗熱を取って糴菌をまぶす。そこから先は、最も神経をつかう室内の温度と環境の管理。発酵時に菌が熱とガスを出すため、空気を入れ替えたり、送風機で風を送つ

自家製の糴でつくるみそ、寒こうじ、甘酒などの製品は「生の糴の栄養や風味を生かしたい」と無添加、非加熱の糴菌が生きた状態で販売する。非加熱の甘酒は発酵が進みや

### 糴文化を残したい

冷凍での販売だ。かつては能代市内に30軒ほどあった糴屋だが、今は5軒に満たない。挑戦の一方で店では昔ながらの糴の量り売りが続いている。お客さまが欲しい分だけ、出来たてを。升の甘い香りが広がった。

すいたため、冷凍での販売だ。かつては能代市内に30軒ほどあった糴屋だが、今は5軒に満たない。