

糀屋商店

掛川市横須賀 1432
 TEL:0537-48-2453
 営業時間 10:00~17:00
 定休日:毎週火・水・木曜日



生徒は実際に見学できなかったが、質問への回答を聞いたり写真を見たりして、理解を深めた。



材料は全国各地から取り寄せています。それは、気候や風土により特産品が異なるためです。豆は北陸や東北、麦は四国、米は県内、塩は鳴門などから仕入れてます。おいしさを第一に考えて、その産地まで出向くこともあります。

原材料はどこ産のものを使うか決めていますか？(I.A)

味噌を作るにあたり、どのような点を工夫していますか？(S.U)

味噌作りのために工夫している点は

1. 糀菌の衛生管理…純粋な糀菌が育つよう、徹底して衛生管理を行っています。菌は目に見えないため、業者に菌の分析をもらい、データによって菌が正しく育っているかを証明してもらいます。
 2. 塩分の計算…減塩味噌にこだわっており、塩分の含有率をなるべく少なくしています。通常の味噌は12~14%、弊社は8~9%です。減塩のため腐りやすいですが、腐るのは新鮮、無添加、身体に良い証拠です。それでも全国各地から注文が来ます。



味噌の香りを確かめた生徒たち。「香りが一つひとつ違う！」と驚いていた。

減塩で無添加の味噌へのこだわりが徹底していて驚き!!

「衣食足りて健康を知る」糀屋商店さんの味噌は、徹底して健康にこだわっているからこそ、消費者に長年愛されているんだね!!



発酵している段階の豆糀。豆を蒸し、糀菌と塩と合わせて仕込みをする。白みそは3、4カ月、茶色の味噌は半年ほどで仕込みが完成する。

「日本史B」生徒の感想

・一つひとつにこだわりを持って作られている味噌だということを知りました。また、良い糀菌が味噌作りにとても大切だということを知り、衛生管理の重要性を改めて感じました。
 ・良いものを作るにはたくさんの苦労があることを知りました。健康的な味噌だからこそ、長年愛され続けているのだと思いました。

・味噌の香りが市販のものとは違って濃く感じられました。添加物が入っておらず、塩分も少ないからこそ感じられる香りなのだと思います。
 ・市販の味噌が腐りにくく香りがしないのは、保存料やアルコールで無菌化しているためだということを知りました。糀屋商店さんの味噌は、糀菌が生きているからこそ香りが良く、美味しいのだと思いました。



糀屋商店は、横須賀に明治四十三年から100年以上続く老舗の味噌屋。大豆、米、麦を原料とした10種類以上の味噌を揃えている他に、糀菌そのものや甘酒も販売している。国菌(国を代表する菌)である糀菌を扱い、味噌を中心とした商売を始めた糀屋商店は、現在3代目の鈴木道賢さんが中心となってお店を守り続けている。糀菌や味噌作りにあたっては、美味しさや健康を追求し、様々なこだわりを持つ。原材料は全国各地から気候や風土を考慮して最善のものを取り寄せ、糀菌は良質なものを保つために研究センターに分析を依頼、健康的な減塩味噌を作るために塩分濃度を調整するなど、味噌作りの一つひとつに妥協を許さない。また、糀菌の作り方や原材料の産地の歴史についても詳しく、道賢さんの話ぶりから味噌作りへの本気が伝わってくる。その徹底ぶりとはかわりなく、長い年月を経ても糀屋商店の味噌が愛され続ける理由だろう。



「高校生に味噌を実際に試してもらいたい」と、各生徒に3種類の味噌を頂いた。(左) 塩分が最も少ない米糀を使った「白造り」、(右上) 冬季限定の豆糀を使った「赤だし」、(右下) どんな具材にも合うバランスの取れた米糀の「吟醸」。その他にも店頭には十一種類の味噌が並ぶ。

何か商品を広めるための工夫や取り組みはありますか？(U.R)

「宣伝をしない」がうちのモットーです。それは、お客様が良い味噌だと思ってくれたら口コミで広まり、宣伝などせずとも自然と広がるからです。うちの味噌は、人の身体に悪い添加物は一切使用しておらず、減塩にこだわっているため健康的です。こだわりを持って作るからこそ、ありがたいことに、こだわりのあるお客様にずっと愛されています。

市販の味噌と比べて味や香りにどのような違いがありますか？(S.Y)

市販の味噌には色んな添加物が入っているため、腐らないし、味は美味しい。けれど、添加物でごまかしているため、「一口だけ」美味しい。うちで作る味噌は余分なものが入っていないため、本来の素材の香りがします。また、一口ではなく「ずっと」おいしさを感じられるはずですよ。



糀屋商店の「製糀室」は、ステンレス製のものを使用している。この中で糀菌が育てられる。他の菌が混ざらないよう、衛生管理を徹底して行っているそう。



明治四十三年創業の糀屋商店の味噌は、
 国産の原材料、糀菌の管理、減塩にこだわり続けている。