

農業情報総合研究所／発酵レポート「芝山糘店」(鴨川市大里)

「昔ながらの味噌の製法から、糘と糘屋のことを理解する」

芝山糘店さんは鴨川市の農村地帯にあります。芝山糘店さんは水田に囲まれています。夏の夜には蛍が飛び交います。あまり知られていないようですが、鴨川市の長狭地区などはコシヒカリの産地です。明治天皇即位の大嘗祭の際に献上されたこともあります。長狭地区より標高の高いところには、有名な棚田「大山千枚田」があります。冬には雪が降り、積もることもあります。南国「安房の国」なのに驚きです。

糘屋(こうじや)は「糘」の製造・販売をするところです(「糘」は米麴のことです)。昔はお客がお米を糘屋に持ち込んで糘に加工してもらい、その糘を持ち帰って自分で味噌を造っていました。いつしか、お客がお米と大豆を糘屋に持ち込んで、味噌を造ってもらうようになりました。さらに、糘屋の仕入れたお米と大豆で造った味噌を買うようになりました。今は、味噌をスーパーなどで買うのが一般的になっています(たとえば、鴨川にあるスーパーの味噌コーナーはほとんど信州味噌でした)。芝山糘店さんは今でもお客の持ち込んだお米と大豆で味噌を造るとともに、仕入れたお米と大豆で造った味噌の販売をしています。

芝山糘店さんの創業は明治時代初期とのことです。現店主の及川涼介さんにご案内をいただきました。及川さんは東京農業大学の醸造学科を卒業し、現在、30代です。先代のおばあさんから承継しました。子どもの頃から、糘屋になりたいと思っていたとのことです。芝山糘店さんの建物は、関東大震災後に建てたものを使っています(工場部分は昭和時代に建て、その後、増築を繰り返してきたとのことです)。今は使われていない玄関部分では、昔、お客が持ち込んだお米と大豆を預かり、後日、芝山糘店さんがお預かりしたお米と大豆で造った味噌を渡してしたそうです。

味噌は、お米と大豆、塩が原材料です。芝山糘店さんは昔ながらの製法です。その製法は、まずは蒸し米に麴菌を付着させ、室蓋(むろぶた)という昔ながらの木箱に入れ、麴室で製麴を行います。この作業でできるのが「糘」です(麦麴、大豆麴の味噌もあります)。芝山糘店さんでは麴菌の付着の際に、筵を使い蒸し米に傷を付けます。麴菌をより付着させるためです。麴と圧力鍋で煮た大豆を混ぜ合わせ、桶に入れて、蔵で発酵、熟成させます。お米と大豆の配合具合で味噌の味は変わります。芝山糘店さんはお客ごとにカスタマイズしています。また、熟成させた味噌の量り売りもしています。



現在、安房の国（鴨川市、南房総市、館山市など）では、糶屋は4軒だけとなっています。そのうち3軒はお客がお米と大豆を持ち込むことの受付けを中止、規模縮小、休業状態などのようです。芝山糶店さんは貴重な1軒となっています。以前は味噌の売上は落ちていましたが、現在、上向いています。これは、及川さんが糶と味噌の発信を行うとともに、一般のお客向けのしょう油作りキットへの糶の提供やお米を使ったしょう油の開発などの経営的な工夫をされているからです。



芝山糶店さんで2種類の味噌を購入しました。原材料はお米と大豆、塩だけです。量り売りです。購入した味噌の一方はスタンダードです。うま味が深いです。もう一方は糶多めのものです。甘めです。いずれもとても美味でした。

以上