

麴文化を今も伝える発酵食品

温暖な気候と質のよい水に恵まれた播磨。播州平野には良質の穀物が実り、麴を使った様々な食品が生産され、豊かな食文化が開花しました。みりんや味噌、そして播磨の祭事に欠かせない甘酒などの発酵食品が、今も昔ながらの手法で造られています。

播州みりんの技法を伝承

播磨ではみりん造りが盛んに行われ、「播州みりん」の生産地として十数軒の蔵元が技術を継ぎ、関東地方や三河地方と並ぶ三大生産地を成していたという歴史があります。文久3年(1863年)創業の姫路市の川石本家酒類合資会社は、手造り寒仕込みの技法を伝承し続けている蔵元。一年中で一番気温が下がる2月初旬に仕込みを行い、自社栽培の国産もち米と麴、焼酎を合わせてもろみを造り、じっくり3か月寝かせてから搾ります。



伝統の製法で造られる本みりん

400年の歴史をもつ天然醸造の味噌

加古川市の高松清太夫(せいだゆう)老舗の創業は、慶長18年(1613年)。当時の姫路藩主・池田輝政公から麴製造業の取締役に命ぜられて以来、400年以上の歴史を持つ麴屋です。自家製の麴を用い、兵庫県産の米、大豆、塩を使って製造販売する味噌は、学校給食にも使われ、子どもたちにもおなじみの味。天然醸造にこだわり、冬の季節から3月末までに一年分の味噌を仕込んでいきます。



手造りの麴で仕込む味噌

麴で造る甘酒

甘酒には2種類の造り方があり、酒粕をお湯で溶いて砂糖を加えた少量のアルコール入りのものと、麴と米を材料に造るアルコールが入らないものがあります。明治10年(1877年)創業の小松屋で造る甘酒の材料は、国産米と手造りの麴のみ。4日間つきっきりで温度管理をして育てた麴と、炊き上げたご飯を混ぜ合わせ、毛布に包んで2日間熟成。ほぼ1週間かけて醸します。



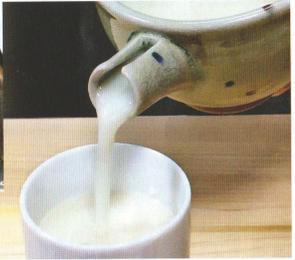
麴と米を材料に手造りする甘酒

コラム

播州の秋祭りに欠かせない甘酒

勇壮で豪華な「灘のけんか祭り」などで知られる播州の秋祭りの頃、暑い夏が終わって祭りの時期が近付いてくると、麴と米から醸す甘酒造りが盛んに行われます。米を洗って一晩水に浸け、翌朝蒸して放冷し、麴菌を手早く混ぜます。「床」と呼ぶ木の箱に寝かせ、床もみをして麴の発酵を促します。

3日はせいらに蒸し米を盛り、広げ、仕舞仕事をして温度を調整、白い花が咲いたような麴が出来上がれば、炊いた米と混ぜ、2日間熟成させると甘酒の完成です(有限会社小松屋の製法)。甘酒にはブドウ糖や必須アミノ酸、ビタミンB1、B2、B6などが多く含まれ、江戸時代には夏バテ防止の栄養補給として飲まれていました。今も播州では秋祭りの際に、家庭で甘酒を造り、神棚や仏壇にお供えて、客人をもてなす習わしがあります。



秋祭りの時期には地元の人たちが甘酒や麴を買いに来る。④麴で造る甘酒は自然の甘みがあり栄養豊富

甘酒の造り方(小松屋)

