



「糰の力」で、 ふるさとの 新しい歴史を刻む。

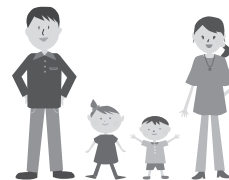
日本の食文化を支えている味噌や醤油。これらをつくるうえで欠かせないのが「糰（こうじ）」です。福島県白河市にある「鈴木糰店」は、糰づくりから味噌や甘酒などの「糰食品」の製造・販売までを一貫して手掛けている老舗です。東日本大震災では、設備機器などに大きな被害はなかったものの、その後の風評被害により、長い年月をかけて築き上げたブランドを落としかねない困難に直面しました。しかし、その危機を最小限にとどめたのは、地元・福島に頑なまでにこだわった伝統の力でした。

家族の強い絆で糰づくりから一貫して製造

鈴木糰店は1921年（大正10年）に「鈴木商店刈敷坂麹屋」として創業した、90余年の歴史を持つ老舗です。かつては集落ごとに必ず1軒はあったといわれる糰屋。保存食として各家庭で手前味噌を仕込んでいたために、糰の需要が多くありました。しかし、時代と共に熟成した味噌を必要なだけ買い求める傾向になってきたため、糰製造だけでは経営が厳しくなってきました。そこで、先代がそのことを予想し、昭和35年に糰食品の製造販売へと歩んできた経緯があります。代表の鈴木喜美（よしみ）さんは4代目で、5代目は長男の賢（さとし）さんがしっかりと継承しています。「子どもの頃から、おやじの背中を見て育ってきたので、いずれは5代目を継ぐのかな、という思いはありました」と賢さん。一時は反発して他の仕事



WE LOVE
ふくしま

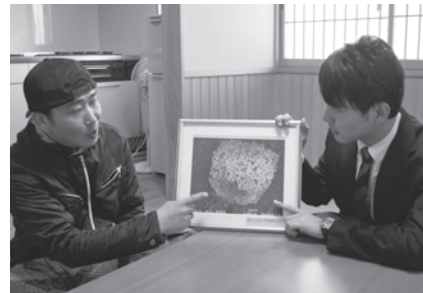


◀ 鈴木喜美代表



▲最初にお米を蒸してから糰づくりが始まります

◀蒸したお米に糰菌を植え付ける機械。この工程が糰をつくる上で一番重要な作業になるため、温度管理には気を抜けません



▲5代目の賢さんから、鈴木糰店の「糰菌」の特徴について丁寧に教えていただいた後、工場に行き実物を見せていただきました

◀放射線検査済の地産のお米を使用しています。味噌の原料となる大豆は東北産です

に就いたこともあったそうですが、結局、「糰の魅力に惹かれて」約10年前に家業を継ぐ決意をしたそうです。現在、喜美さんと奥様の恵子さん、お父さんの啓市さん（3代目）、そして喜美さんの長男の賢さんと奥様の直美さんなど家族の強い絆で「糰と糰食品の製造から販売まで」という鈴木糰店の伝統を守り続けています。

いい素材で手間暇かける。それが伝統

糰の魅力について賢さんに伺いました。「糰は生き物。同じ糰菌を使っても季節や場所、造る人によって全く違う性質の糰が生まれます。苦勞が多い反面、面白いですね」

糰は温度がわずかに違うだけで味が変わってしまいます。鈴木糰店では最新機器を駆使するとともに、熟練した作り手の勘で微妙に温度を調整しながら、米の中に糰を食い込ませるようにして米糰をつくっています。

す。米の上に菌をコーティングするようにしてつくる一般的な製造法と違い、手間暇をかけた分、発酵力の強い糰が生まれるそうで、例えば甘酒などは、砂糖などを混ぜなくても糰の本来の甘さだけを生かしたおいしい商品をつくることができるということです。

鈴木糰店では、この糰をベースに味噌・甘酒・漬物などを製造・販売していて、これらはすべて「無添加」であることが特徴です。「何も加えずにいい味を出すことはとても難しいです」と賢さん。一般的には、コストや手間などを考え、甘味料などの添加物を加えながら味を整えていきます。しかし、鈴木糰店には「決して手間と費用を惜しむな」との守るべき家訓があるとのこと。その家訓を真面目に守り継ぐのも「鈴木糰店の伝統」です。「この姿勢こそが、当店が糰屋としてこれまでもやってこれて、これからもやり続けていくための資産であると確信しています」と5代目の言葉に熱がこもります。



風評被害を「塩糰」ブームがカバー

一方、伝統を大切にしながらも、新しい感覚で、時代に合わせた商品づくりにもチャレンジしてきました。そのヒントとしているのが「お客さまの声」です。鈴木糰店では、北は北海道から南は関西・中国地方まで、毎月のように福島県主催等の物産展に出展しています。物産展での対面販売で鈴木糰店の商品を知ってもらい、ファンを続々と増やしているのです。そして、それらのお客さまとのコミュニケーションを通して、お客さまがどのような味や商品をお求められているのかを知り、商品開発にできる限り反映しているそうです。味噌が数種類あるのも、お客さまの意見を取り入れた結果だと言えます。

しかし、2011年3月の東日本大震災とそれに続く原子力発電所の事故による風評被害は、物産展や店頭での集客に大きな影響を及ぼしました。「売り上げ

は震災前の20%減となり、大きな痛手を負いました」と喜美さんは振り返ります。ただ、同年後半から翌年にかけて、テレビ番組などをきっかけに料理に合う万能調味料として「塩糰」ブームが巻き起こったことにより、売り上げの減少分をカバーするほどの成果をあげることができたとのこと。特に鈴木糰店の「塩糰」は、素材の良さから高い評価を得たため、ブームが去った今も人気絶えないそうです。

この糰で、地元をもっと活性化させたい

鈴木さんご家族にお話を伺っていると、風評被害を最小限にとどめた要因がもう一つあることに気付きました。それは、商品づくりへの頑な姿勢です。鈴木糰店では、風評被害に負けずに震災後も福島県産の米を使い続けてきました。そこには、創業時から地元産にこだわり続け、その結果、長年愛され続けてきた良品を生み出してきた、という

◀ノンアルコールで無加糖の甘酒。粒を残すことで独特の食感を味わうことができます。夏には夏季限定のひや甘酒も発売されます



▶糰の割合を多くしているため、糰の甘みが旨味になり、後味にふくよかさが残ります



▲「福島県ブランド認証産品」の認証を受けた味噌『秘伝』。使われている秘伝大豆は粒が大きく、食感・甘みが強いのが特徴です。白米おにぎりやもちろきゅうにつけて食べるとよりおいしさが堪能できます



▲塩味と旨味をあわせもち、素材の持ち味を活かす万能調味料。隠し味として和・洋・中のどの料理にも利用できます



▲蔵のような温度管理ができる貯蔵庫。味噌の上に塩を置くことで重石の役目をはたしカビ防止になる

▲50年余り使用している木桶



鈴木糰店ホームページ

<http://cplus.if-n.biz/5000998/>



一ご注文はFAX、電話で受け付けておりますー

【ご注文時には以下の内容をお知らせください】

●注文主と送り先の【郵便番号、住所、氏名、電話番号】

●希望の商品・数量

※到着日、時間帯等の希望があればご記入ください。

※送料はお客様の負担になります。

●支払方法

商品到着後、同封の郵便局振替用紙にてお支払いください。

ホームページ(ブログ)を見ての注文ですと言って頂ければ注文処理がスムーズにいきます。

～詳細、料金については鈴木糰店のホームページ【お申込み方法】をご覧ください。～



鈴木糰店 (現地でのご購入)

〒961-0309

福島県白河市東深
仁井田字天上林 3

電話番号

0248-34-2047

FAX

0248-34-3570

営業時間

8:00～19:00

定休日

不定休

自負があったのです。事実、鈴木糰店の味噌『秘伝』という商品は「福島県ブランド認証産品」の認証を受けるなどの実績をあげています。喜美さんの奥さまである恵子さんが「『見えないうちが、見えない所で、見えるものを生かし、養う』という言葉葉を大切にしています」と話してくれたように、ごまかしのない商品づくりへの真摯な姿勢が顧客離れを最小限にとどめたとと言えるでしょう。

「地元・福島を自分たちで守らないといけない。福島が良くならないと自分たちも良くなりません」と4代目の喜美さん。それを受けるように5代目の賢さんが将来の夢を話してくれました。「地元の素材を使い、この糰で地元ならではのものをつくり、全国に発信し、地元を活性化させたい。糰にはその可能性があります」

古くから日本人の生活に密着している発酵食品「糰」。その「糰の力」を信じ、ふるさとで新しい歴史を刻み始める力強い姿が、そこにありました。



▲店舗で忙しそうに働く、恵子さんと鈴木糰店の常連のお客さん



▲「味噌は地元の小学校の給食にも納めています。育ち盛りの子どもの栄養にもなるので、手は抜けません」と話してくださいました