

はまぼう

発行 五ヶ所湾ふるさとの会 事務局

Tel&Fax 0599-66-1720

〒516-0101 三重県度会郡南伊勢町 五ヶ所浦

第168号

グリーン・グリーン内

http://www.amigo2.ne.jp/~kazisei5/

E-mail: gand@nexyzbb.ne.jp

平成29年10月23日

百年続く「庄下糴屋」を訪ねて

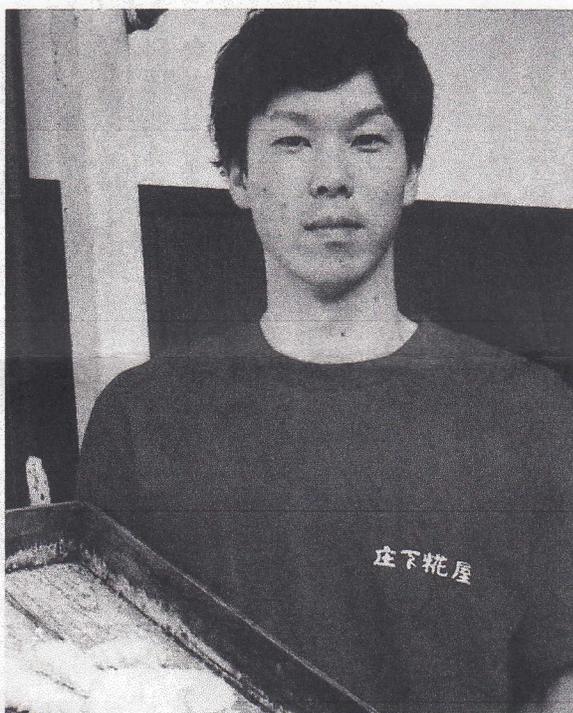
押刈 庄下真史さん

園道脇にある鬼のモニュメントを右手にゆり、
 押刈の糴屋へ向う。押刈川が静かに流れる山間に
 庄下糴屋さんを訪ね、若い後継者である庄下真史
 さんにお話を伺った。

「昔からの押刈の糴屋さんって聞いています。
 家は僕で五代目になるんです。凡そ100年続いて
 きました。」

昔から、父やおばあちゃんの仕事として受け継が
 れてきたんです。男性が主として仕事をやるよう
 になったのは、僕が初めてです。

「子供の頃から糴の仕事は身の回りであつたんで
 すね。」



大切な糴をせいろに広げ見せて頂いた

母がお客さんの家に配達するのには、よく
 着いて行きました。子供の頃から糴造りの
 環境の中で育ったので、仕事の仕方とか見
 ていました。高校は製造科のあるところを
 次ので東京農大の醸造科で学ぶことかでき
 ました。その結果、伝統的な発酵食品に対
 する関心が深まってゆきました。

実家に帰ってはいよいよ作業を始め事に
 なったのですが、父伝というのか、おばあ
 ちゃんが行なう手順と自分が考えている方
 法に違うところがあつたのです。今は合
 理的に作業を進めています。その辺りは、
 家族の間の理解があつたの事と思えます。
 「ところで糴はどのようにして作られるの
 ですか。」

蒸した米に麹菌を働かせて、その後保た
 れた室に1〜2日置くと糴が出来ます。昔
 から受け継いだ手法で手間暇をかけて作っ
 ています。また米糴に使うコニヒカリは種
 糴も自分で採って自家米として栽培してい
 ます。米糴は味噌や甘酒、塩糴などの発酵
 食品作りの原料として古くから使われてい
 ます。

発酵食品には微妙なところがあります。
 室の中の温度や湿度によつて発酵の進み方
 に違いが生じます。最初の頃、店に並べた
 味噌の味が違つたとお客さんから言われた事
 がありました。味噌の発酵時間が足りなかつ
 たりするので、それ以来、自分の舌で味を
 確かめるようにしています。

今、米糴を加工した商品も準備していま
 す。そのまま御飯に載せて食べたりできます。
 一度お試し下さい。よろしくお願ひ致します。