播磨ものづくり見聞記

小松屋

出来立ての糀には真っ白い菌糸が。米粒を割ると中まで白く、ほのかに甘い

明治10年創業。創業時からの「せいろ」を使った糀（こうじ）作りにこだわる「小松屋」。手間と時間をかけ、丹精込めて完成させた糀で作る甘酒は、ノンアルコールで無添加・無加糖。自然な甘さが人気です。また、「灘のけんか祭り」に欠かせない"播州の秋の味"です。

洗米から四日間つきっきりで仕上げる手づくり糀

夏が終わり、秋祭りが近づくころ、「小松屋」の甘酒づくりが始まります。

1日目の作業は糀となる国内産の米180㎏の洗米から。一晩水につけた米を2日目の朝、ボイラーで蒸し、放冷機に広げて3人がかりで冷まします。適温になったら糀菌を手早く混ぜ、「床（とこ）」という木の箱に移し、約12時間寝かせます。

夜22時半ごろ、床の中の米の外側と内側を混ぜ、米の温度を均一にする「床もみ」が行われます。床もみによって糀菌に酸素を補給し、糀の発酵が促されます。

3日目は早朝6時から、せいろ一枚一枚に蒸し米を盛る「盛り」の作業を行い、昼前からはせいろをずらして置き米の温度調整を行う「広げ」の作業が行われます。

せいろをずらす間隔は、米の質や気温・温度によって変わり、まさに"職人の勘"。

夕方、山型に積んでいた糀を広げる「仕舞仕事」が行われます。「仕舞仕事」が終わる頃、糀の様子や室内の気温を確認など作業は一晩中続きます」と五代目・肥塚唯史さん。

洗米から四日目の朝、せいろいっぱいに真っ白な糀の花が咲き、こだわりの糀が完成します。

3日目の夕方、約180枚のせいろに最後の作業「仕舞仕事」が行われます

材料は米糀と米だけ！甘味料不使用の甘酒

糀が完成すると、すぐに甘酒づくりが始まります。

出来立ての糀をせいろからはずす「こぐ」という作業を行う一方、5升炊きの炊飯器4台をフル回転させ、甘酒の材料となる米を炊きます。糀と米の用意ができたら、いよいよ甘酒づくりを開始。大きな攪拌（かくはん）機に米と糀を交互に入れ、夏は扇風機で冷まし温度計で確認しながら、仕込み温度を58～60度前後に保ちます。温度が低いと糖化が進まず、高いとキレイな乳白色にはならないので、温度管理は重要です。

甘酒を桶（おけ）に移し、ビニールと木のふたで密閉し、毛布で何重にもくるみ、2日間発酵させると甘酒になります。

3日目の朝から袋詰めを行い、手作りの甘酒が完成します。

"秋"と言えば"祭り"。"祭り"と言えば"甘酒"

甘酒には、ブドウ糖をはじめ必須アミノ酸やビタミンB1、B2、B6などが多く含まれています。江戸時代は栄養ドリンクのように飲まれていたとか。

播州の秋祭りでは、どの家庭でも甘酒を作って神棚や仏壇にお供えし、客人をもてなします。

小松屋の甘酒一袋を沸騰したお湯500ccに入れ、白い泡が立つまで火を通すと、自然な甘さでスッキリとした甘酒が手軽に作れます。また、暑い時期には冷やし甘酒も美味。

イラスト／川上 真理子

＜DATA＞小松屋／姫路市白浜町甲568、☎0120-45-3128、（ファクス）079-2453128、8時～19時（日祝休み）、http://www.miso-komatuya.co.jp/。甘酒や味噌の購入は、電話・ファクス、ホームページから注文可能。山陽百貨店、じばさんびる、ヤマダストアーほかでも販売。手造りのせいろ糀は、必ず事前予約の上、店頭へ。