



灘のけんか祭り知られる 白浜で続く麴、味噌造り

「発酵」という一つのテーマから、日本酒、味噌、甘酒などたくさんの製品へとつながり、そこには姫路で大切に受け継がれてきた伝統がありました。時代に合わせて形を変えながら今も多くの人に愛され続けています。いつもと違った目線で姫路を見つめてみると、新たな魅力がきっと見つかりますよ。

広報推進員 大山 純奈

広報推進員ブログ

「WE LOVE HIMEJI」もチェック
<http://hsuishin.exblog.jp/>



小松屋
住所/姫路市白浜町甲568
電話/079-245-0014



小松屋

5代目の若い感性が新しい商品を生み出しています。

明治10年(1877年)創業の小松屋は、灘のけんか祭り知られる松原八幡神社とお旅山を結ぶ旧街道沿い、松原屋台蔵の前にあります。歴史を感じる店先をくぐると、作業場は驚くほど奥に長く、2階にある麴室の中には年季の入った麴蓋がきれいに並べられていました。

「手作りで、無添加」がモットー。味噌や甘酒などのもことになる麴造りは、代々伝わる麴蓋を使い、4日間かけてきめ細かに温度管理をしながら行います。長期熟成がうま味を引き出す味噌には、代々伝わる甘口の白味噌や辛口の中味噌のほか、地元の食材にこだわって5代目の肥塚唯史さんが手掛けた唯味噌などがあります。店では量り売りも可能。好き

な分量でブレンドすることで、自分好みの味噌を作ることができます。

今、肥塚さんは昔ながらの商品の良さそのままに、時代のニーズに合わせた商品開発に取り組んでいます。その一つが「甘酒ソース」。ソースという名が付いているものの、中身は小松屋自慢の甘酒そのまま。使いやすいパッケージにすることで、ヨーグルトに混ぜたり、調味料として使ったり、またジャムの代わりにパンにかけたりとさまざまに使われるようにと考えられています。同じく、丹精込めた味噌をブレンドし、牛肉や生姜を合わせたおかず味噌も人気。自慢の麴が新しい商品となってたくさんの人を喜ばせています。