

室で生こうじを仕込む肥塚唯史さん。長年使
い続けるせいろがずらり並ぶ＝姫路市白浜町



「甘酒」仕込み、播州の秋

生こうじで優しい味に

播磨地域の秋祭りに欠か
せない「甘酒」の仕込み作
業が、姫路市白浜町の老舗
みそ店「小松屋」で最盛期
を迎えている。室むろの中で2
日間かけて発酵させた生こ
うじを使い、昔ながらの優
しい甘みを醸し出す。

播磨の祭りでは客らを甘
酒でもてなす伝統の食文化
がある。米と米こうじから
手作りする家庭も根強く残
るが、こうじ屋も減り、甘
酒を購入する人が増えてい
る。発酵食品が見直される
中、甘酒は「飲む点滴」と

呼ばれ、高い栄養価が注目
を集める。

創業142年の同店は8
月下旬から米こうじ作りを
本格化。こうじ菌を種付け
した蒸し米をせいろに広げ
て発酵させる。甘酒の完成
には計6日かかる。砂糖な
どの甘味料は一切使わな
い。

5代目肥塚唯史さん(38)
は「こうじが味の決め手。
心を込めた分だけ良いもの
ができる」と汗を拭いた。
小松屋 ☎079・245・
0014
(小林良多)