



特集

発酵食品をたずねて「三五八漬け」

石橋糍屋の

糍づくり

今「麴(糍)」が注目されています。

発酵食品の文化が、静かなブームと
なっているようです。

麹特集第二弾として取り上げる発酵食品は
福島県会津若松に伝わる

「三五八漬け(さんごはちづけ)」です。



「室(むろ)」の中まで取材させて頂いた石橋恒男社長

その漬け物をいただく前に、糀の作り方を教えていただきました。「機械で糀をまぶすと表面が硬くなってしまうんです」と「糀室」の中で台上の120キロのお米を手作業で丁寧にはぐしているのは、「石橋糀屋」のご主人、石橋恒男さんです。見せていただいた作業は「床揉み」という作業です。蒸し米に種糀を付けたものを、さらに大量のお米の中に混ぜ込む工程で、この床揉みを二回ほど繰り返すとまんべんなく糀菌がお米に行き渡るのですが、120



塩3:米5:糀8で「三五八(さごち)」。混ぜて1年も発酵・熟成を待つ

糀に加工して出荷するという仕事をしていた。さらに、自前の糀からお味噌や甘酒、そして今回のお目当ての三五八漬の素である「三五八」を製造・販売しています。

糀と三五八漬

三五八漬けとは、その名の通り塩と米と糀を3対5対8の分量で混ぜ込んで一年以上熟成させた三五八で漬ける漬け物のことです。

その漬け物をいただく前に、糀の作り方を教えていただきました。

180キロの米を手で混ぜるので大変な重労働です。専用の機械もあるのですが、昔ながらの糀を大切に作る石橋さんは手作業にこだわります。



「鶴ヶ城」を思わせるような会津若松駅の駅舎。駅前には「白虎隊」の勇姿も

赤べこのふるさと

東京駅から東北新幹線で二時間かけて郡山駅へ、さらにそこから磐越西線に乗り換え、電車で揺られている最中、ふと気がつく。先ほどの車窓からの景色が一変し、辺り一面が雪に覆われていました。

西に進めば進むほど深く、雪に不安と期待を寄せながら、時間弱、幸いにも例年よりもお手柔らかな積雪の会津若松駅に到着しました。

駅に鎮座する雄牛ほどの大きさの「赤べこ」に別れを告げて今回お邪魔したのは、糀の専門店「石橋糀屋」。糀屋というお店は耳慣れないかもしれませんが、味噌屋や、かつては酒屋からも原料を引き受けて



数時間待ち糀の状態が仕上がると、70個もの「糀箱」に小分けにして、溝を切り、室内に並べて、温度と湿度を管理して待つ

芳香剤でも振り撒いたかのように濃密に広がっていました。この香り全てを菌が作り出したものとは信じられません。

この日の「溝切り」と呼ばれる作業ですが、一晩かけて全体に菌が行き渡ったお米を、年季の入った糀箱と呼ばれる長方形の木の箱に入れ、三本の指で溝を引いていく作業です。今回の120キロの米は約70個ほどの糀箱に小分けされます。説明するのは簡単なこの作業ですが、箱に入れる米の量や溝の深さによってその後の発酵の進み具合が変わってしまうため、70個の糀箱に均一に盛ることが必要な繊細な作業です。

米を盛った糀箱を糀室の壁沿いに「段違い」に並べ、もう一晩ほど温度と湿度に気を配りながら寝かせると糀の完成です。



サウナのように高温多湿な「糀室(こうじむろ)」の中で、丁寧に手作業で揉みほぐす。奥に「糀箱」が見えている

生きた糀を扱う

重労働といえば、この糀室は糀菌にとって「快適」な環境なので、人間にとってはかなり高い温度と湿度で、立っているだけで汗が滴ります。

この糀にとって快適な環境を、一年を通して維持することはとても難しく、夏は天窓を開放して冷まし、冬には熱をこもらせるため中央に寄せて布で包んだ米に布団をかけ、ストープを付けるなど、まるで手のかかる赤ちゃんを育てているような大変な仕事です。

翌日、早朝から「溝切り」と呼ばれる作業を見せていただき、再度「糀室」に入って一番驚いたのは部屋の香りです。前の日とは明らかに違う、甘くて懐かしい香りが、まるで



【籠太】会津若松市栄町8-49 TEL.0242-32-5380



福島県会津地方に伝わる「こづゆ」。貝柱の出汁が優しい

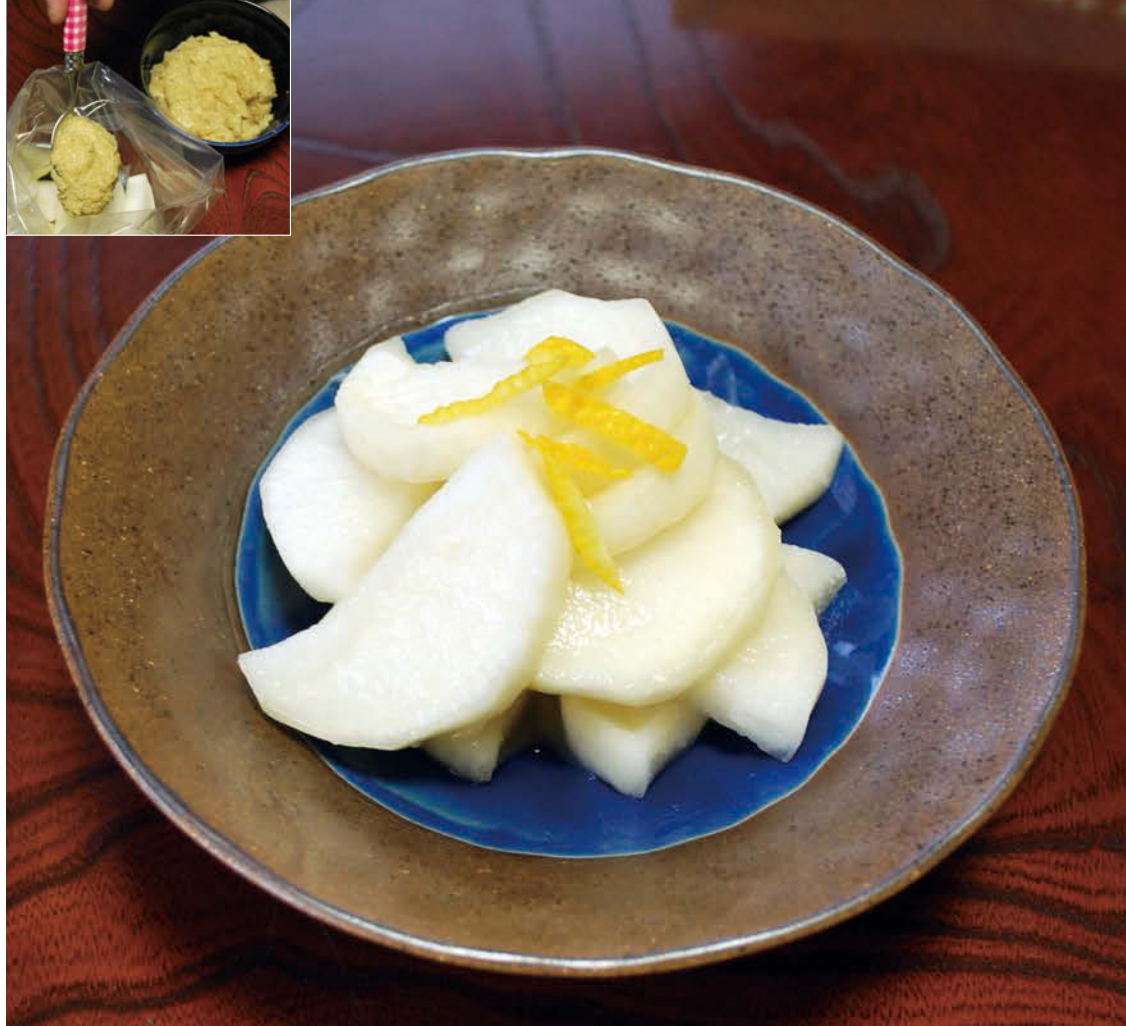
て、最後にほんのりとした塩味が全体の絶妙なバランスをとっています。この絶妙な味の調和を例えるに堪える他の味を私は知りません。感動もつかの間、次々と他の野菜もいただきましたが、どれもこれも美味しく笑顔が絶えませんでした。人間、幸せだと自然と顔がゆるむといいますが、人を笑顔にする美味しさを携えたお漬物だと感

そして、この三五八漬けの由来もご主人に教えていただきました。ご

三五八漬けとエコ

じました。美味しかったと言えば、ご主人がご紹介くださった「籠太（かこた）」さんもです。会津地方に伝わる郷土料理「こづゆ」をいただきました。

主人によりますと、会津地方の各家庭で、余ったお米もつたいないというエコロジーの観点から、糍と合わせて寝かせていたのが始まりらしいのです。昨今エコといいますが、私にかと我慢しなければならぬイメージが強いのですが、逆にエコから新しく素晴らしいものを生み出せるといふ先人の知恵に触れた気がしました。



奈良漬けとも糠漬けとも違うさっぱりとした塩味ながら、塩味だけではないコクと香りが美味しい大根の三五八漬け

笑顔になる味

さて、この糍を使用して作った「三五八」の漬け物をいただきます。しよう。

ご主人が出してくださったのは、カブ、大根、キュウリ、ニンジンの三五八漬けと、それらの野菜を千切りにして漬けたものです。見た目のテリも鮮やかで、さっそく期待を胸にカブを口に運ぶと、美味しくて思わず微笑んでしまいました。

第一印象は「瑞々しい」です。大きな一切れでしたが、噛むと口の中に全体に水分があふれるように飛び出して驚きます。次に味ですが、しつかりとした野菜の味に、米だけを原材料に作った糍の糖分の甘味と旨みがしつかりとしみ込んでい



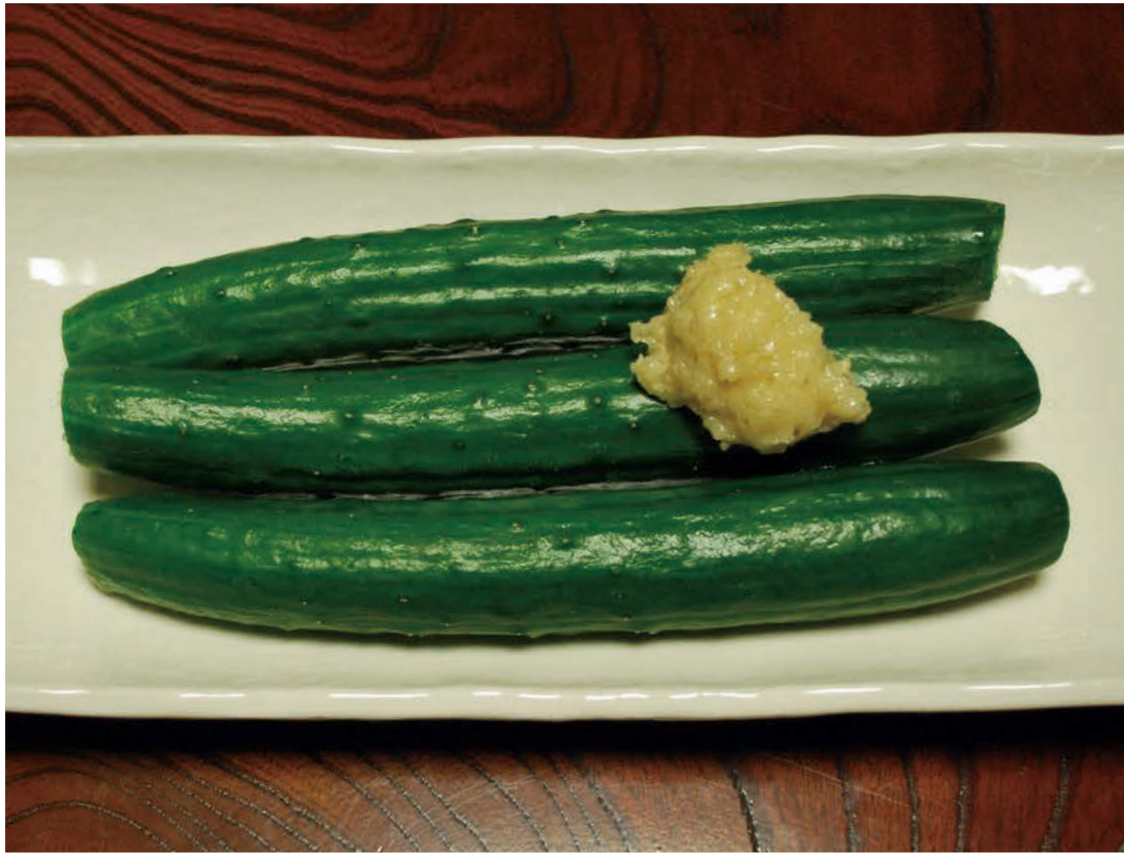
イカ



鮭



豚肉



キュウリ3本分に対して「三五八」をご覧の量。大きじ1杯くらいか。これを指で表面に塗りつける

実際に漬けてみました

さらにご主人から実際に漬け方を教わりました。

野菜を漬ける場合は、ぬか漬けのように三五八に沈めません。食べやすい大きさに切った大根などの野菜をビニールの袋に入れ、三五八を大き目のスプーンでかき出して野菜を入れたビニール袋に加え、まんべんなく行き渡るようによく揉みます。ここで、三五八を入れ過ぎると塩辛くなるので注意しましょう。目安は野菜500グラムに対して三五八が100グラムです。あとは一晚冷蔵庫で寝かせるだけの手軽さです。

また、この三五八を豚肉やイカに塗って一晚漬けて焼いたものもいただきます。三五八は焦げやすいので

除いて焼きます。

これまた今までに経験のない味で、三五八の独特の風味と素材の味のハーモニーが楽しめました。

会津の三度泣き

今回の取材の中で「会津の三度泣き」という言葉を教えていただきました。

初めて会津を訪れた人は、よそ者に対する会津人のとつきにくさにまず泣きます。

やがて会津での生活になれてくると、温かな心に二泣きする。

そして会津を去るときには、情の深さに心を打たれ、離れがたくて三度目の涙を流す。



文：徳野昂志（ルスカケア商品開発センター）
 写真：佐竹香代（ルスカケア営業部本誌編集長）

この格言からだけでも東北の土地に住まう方々の心の温かさを感じ取ることができそうですが、今回の取材では特に、偶然生まれた三五八漬の原型が、各家庭の味として個別に発達しながらも、土地の味として風土に根付いていることが、地域の絆の深さを象徴しているように感じられました。

石橋糰屋のご紹介



- **所在地**
〒965-0851 福島県会津若松市御旗町3-26
- **連絡先**
TEL 0242-27-2136 FAX 0242-27-1484
- **URL**
<http://aizu1.com/isibasi/>

※商品のご注文・お問合せ等は、上記番号まで直接お願いいたします。 ※地方発送も承ります。