

117年続く老舗糀店。

伝統の食をこれからも――

●石巻市唯一の糀店

石巻市唯一の糀製造所である「島津麴店」。創業は明治42年(1909)の老舗だ。

6代目となる佐藤光弘さんは、東日本大震災までは、まったくの異業種に就いていたという。しかし、震災が起こり、母の家業である糀製造の工場が壊滅的な被害を受けたことを機に「島津麴店」を継ぐことを決意したという。

かつて家業を手伝ったことはあっても、糀についてはほとんど素人も同然。祖母や5代目に習って毎日糀と向かい合った。「糀は生き物。微生物が育ててくれるから、気温や天気によっても出来が変わるんです」。宮城県内産のササニシキー等米100を%使用して作る生糀は、手造りの品質重視。それでも「糀という日本の食文化を後世に残していきたいんです」と、佐藤さんは話す。

●先祖代々の「伝統技術」と食文化を残す

そうして真摯に糀と向き合い、誕生したのが「華糀」。今では「島津麴店」の看板商品である。

低温加熱でつくられている「華糀」は、生きた麹菌がたっぷり。酵素が生みだした良い栄養や発酵由来物質が腸内環境を整えてくれる健康食品としても注目されている。現在では、大学の研究者と協働し、生甘酒に竹炭を加えることで腸内環境の改善を目指す「黒い生甘酒」を作っており、各方面からの注目を集めている。



地域に根付く
「地元のプロ」にインタビュー。
17回目は、「島津麴店」
の佐藤さんです。

file
no.17

さとう みつひろ
佐藤光弘さん



生甘酒に味噌がくり体験など、
日本の伝統的な発酵食文化を、
これからも楽しく伝え、
ながけていきたい。

島津麴店

所 宮城県石巻市旭町3-24

☎ 0225-22-1708

営 月～金曜日 9:00～18:30

土 曜 9:00～12:00

日祝日休

最寄りIC 石巻河南IC