



味噌・醤油・醗酵食品

山田屋醸造

代表 青木武彦

山田屋通信

～ 夏 ～

福島県いわき市平字久保町 24

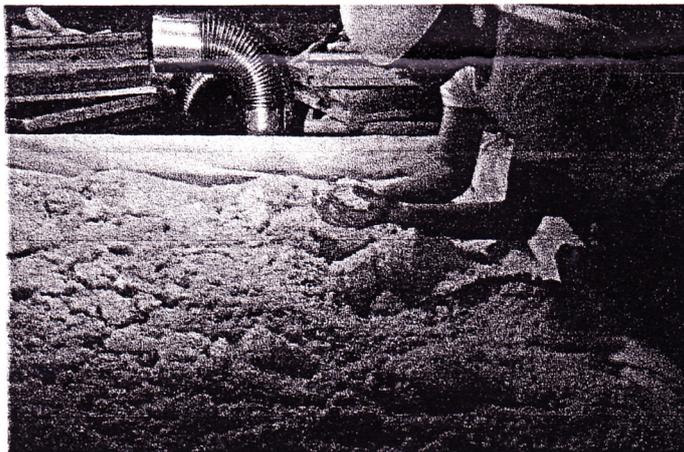
電話 0246 (22) 3637 ファクス 0246 (22) 7500

◆ 麴と湿気

はじめじめとした天候を好む人はまれでしょうが、麴づくりに湿気は大歓迎です。蒸した米に麴菌をつけて麴にするまで2日間、麴室（こうじむろ）で手入れしながら管理しますが、その環境は不快指数 100%が理想とされています。いわばサウナのような状態で、米粒ひとつひとつに麴菌がしっかりと食い込むこと（はぜ込みと呼びます）を促します。そのことによって、のちのちタンパク質やビタミンなど大豆の栄養素を引き立てる力の強い麴に仕上がるのです。しかしながら、不快指数が高いということは、そこで働くものにとっては厳しい環境です。朝から1時間半ほどの手入れ作業を4回行い、すべての作業が終わる宵の口には脱水状態になります。骨の折れる一日なのですが、うれしいことも残されています。ひとつは、麴菌に包まれて過ごすことで肌がツルツルになること。化粧品にも応用されている麴菌の奥深さを体感します。もうひとつは、ビールがこのうえなく美味しいこと。汗という汗を絞り切ったカラカラの体内に琥珀色の麦酒が染みわたります。この季節ならではの至福のひとつきを堪能しています。

◆ 干ばつに不作なし

春以降、国産大豆の価格が急騰しています。さまざまな要因があるのですが、この秋の収穫量が少ないと、さらに跳ね上がる懸念があります。気象庁の長期予報から目が離せません。最新の予報では心配されていたエルニーニョ現象に伴う北日本の冷夏の可能性が低くなりました。夏らしい天候になりそうで、ホッと胸をなでおろしています。大豆の納入をお願いしている大宮雑穀商（いわき市常磐関船町）社長・大宮広美さんによると、昔から大豆の業界では“干ばつに不作なし”と言われていて、日照りが続いても生育に支障はないそうです。しかし、長雨や日照不足は凶作につながるとか。これから2か月の空模様が収穫を左右します。北の空を見上げては好天を願う日々です。



米一粒一粒に麴菌の菌糸が食い込むようすり合わせ、酵素力価（こうそりきか）の強い麴に仕上げます。この酵素によって大豆のタンパク質が分解され、良質のアミノ酸が生成されます。

◆ほろよい日記 来日中のハンガリー国立フィルが帰国前に指揮者・小林研一郎氏の故郷を励ましたといわきを訪れ、演奏されました。観衆の心を驚掴みするような表現力に圧倒され、とりわけ哀感漂う旋律が印象的でした。隣国の圧力に苦しんだ過去とも無縁ではないのでしょうか。老練なチェリストの深い皺、万感の抱擁、辛苦の歴史にハンガリー舞曲を重ね、杯を傾けています。