

# つながる市

VOL.20

雨にも負けず、風にも負けず



## 支え合う精神文化

糀(こうじ)とは麴とも書きますが、米や麦などの穀物を蒸したものに麴菌を繁殖させたもので、2006年には日本醸造学会により国菌に認定されました。酒、醤油、味噌、塩糀、甘酒などの発酵食品の製造にその麴菌が作り出す酵素が利用されることは良く知られる通りです。麴の歴史はとても古く、紀元前の食生活の中にすでに存在していたと伝わります。この堺でも古くから醸造業は盛んで、それぞれが分業で営んでいました。木桶をつくる人、米をつくる人、種麴をつくる人があって、糀屋は成り立つのだそうです。現在に伝わるさまざまな醸造業はその土地ごとに人々の支え助け合う精神文化があったからこそ発展してきたと言えるのです。

## 人はなぜ働くのか

1689年と言いますから、糰屋雨風(こうじやあめかぜ)が創業されたのは江戸時代です。場所は堺市少林寺町。雨が降っても風が吹いても休むことなく働いていたことに名前は由来します。

私たちが取材でお伺いしたのは冬の朝7時。まだ朝が暗いうちからとっくに雨風の仕事は始まっていました。創業以来ほとんど変わらないというその製法は、まず洗った米を大きな木桶で蒸したのち、取り出して適温まで手でかき混ぜて冷やします。白く立ちこめる湯気の中でしなやかに働く職人の精悍さ。16代目を引き継ぐ豊田宣広さんは元水泳選手。「この仕事は大変だけど、好きだから毎日飽きずに続けられるのです」と教えてくれました。「この仕事を父親とともに教えてくれた先代の工場長のことも忘れられない」とも。

「人はなぜ働くのか」と、そのひたむきな姿の中に私たちは想いを巡らせました。



## 糰

手作業で麹菌を米に混ぜ合わせたのち、室と呼ばれる杉で出来た温室に入れて繁殖を待ちます。木箱(もろぶた)に丁寧に敷き詰められた糰は温度調節と手入れが肝心で、3日ほどじっくり寝かした上にさらに冷却して、ようやく出来上がるのだそうです。重労働の末に、自然の大きな力が加わっているのですね。これが雨風の糰です。白くてモコモコとしています。ほんのり甘く、栗のような香り。お米にふわりと花が咲いたみたいだからと「糰」という漢字を付けた昔の人はロマンチックですね。美意識というものは言葉になって、想いは名前になって継がれているのだと気づきました。





糀を塩と水に漬けて発酵させたものが塩糀。塩と蒸した大豆を混ぜ、樽の中で発酵させたものが味噌。炊いたお米に糀を混ぜて発酵させたものが甘酒になります。工場の上の階ではこの糀をつかった雨風自慢の味噌が大事につくられています。冬は仕込みの忙しい時期ですが、何気ないこの営みの中に美しさがありました。

雨風では味噌や甘酒だけでなく、この糀を使った新商品をさまざまに開発されています。それらは工場直結の本店で製品となって直売されています。「あたらしい加工品は無限に考えることができるし、それが楽しい」と15代当主の豊田実さん。杉の匂い、甘い味噌の香り、家族のような職人たちの働く気配。ここには実家に帰ったときに目には見えないけれど確かに感じる、あの抱かれるような安心感があるような気がします。たくさんの人たちがわざわざ遠くから故郷のように訪れるのだそうです。ここは人と人を結ぶ大切な場所です。家の中に発酵文化があることは人間が長く継いできた本当の豊かさなのかもしれません。

## つくること、伝えること

15代当主の豊田実さんと息子の宣広さんは製造販売のみならず、糀を使った味噌づくりなどの料理教室も年間200回以上のペースで開催されています。「この地域では正月に向けて家庭で糀から白味噌をつくるものでした。みんなお味噌づくりがかんたんやってこと、知らないでしょ。参加した人はみんな、自分でつくったお味噌はやっぱり味が違うし、おいしいって言うね。つくる喜びを覚えて笑顔で帰っていってくれるとうれしい」とやさしく教えてくれました。多くの人に何かを伝えたいと考えるとき、現代に生きる私たちはテクノロジーに頼ってスピードや効率ばかりを優先させてしまいがちなのかもしれません。そしてそのつながりの弱さに落胆したりします。毎日コツコツとていねいに続ければ、種はいつしかしっかりと根を張って、想いは実を結ぶのだと教えてくれるようです。これまで無印良品でも開催いただいている味噌づくりのワークショップがまた再開できる日を私たちも楽しみにしています。





## おいしいってどこからやってくるんだろう

本店のとなりにはカフェも隣接されていて、糍づくしの手作り料理がいただけます。味噌って実は素材の味を引き出すんだってことにはじめて気づきました。雨風の味噌をブレンドしてつくられた豚汁は具材たっぷり、まるでお二人の背中のように誠実な味です。

和食って素材それぞれの味を引き立て合うからおいしいんですね。味噌を溶かして季節の野菜をいただくと、誰の心の中にもある素直な気持ちまでも引き立ててくれるような気がします。

おいしいってどこからやってくるんだろう。身体の中にもたくさんの微生物が生きると言われます。人間は自然と混ざり合った存在だということですね。発酵とは溶かす文化とも言えるのでしょうか。

長い年月をかけて培われてきた、あわいを生きる知恵の中に先人の想いが息づいています。歴史はずっと生きてここにあり、だからこそまた未来があるのです。

味噌汁の中には何を入れてもいいし、ただ入れるだけでいい。

発酵文化が根づいたこの地域の食が、ずっとあたらしく継がれていきますように。

雨にも負けず、風にも負けず。

撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。



## 編集後記

米の花と書いて「糍(こうじ)」。ほんとに白いお花が咲くのですね。朝7時の取材は湯気も白く、ふんわりとしていました。(AH) / 分けるのではなく溶かすこと。きっと私たちの食文化の中には世界が探している処方箋が引き継がれています。(NM) / 米糍の見た目のやさしさと工場で作業されているときの社長の立ちふるまいのイメージが重なり、印象的でした。(MT) / 古めかしい工場に散りばめられた工夫の数々と雨風さんの温かい人柄。地元の米糍を皆さんに知って貰いたい。(KT) / 「伝えたい」という想いが、人を動かすんだと思いました。「伝えていきたい。」それを継続することの尊さを知りました。(SH)

2021.3.20 取材・テキスト・デザイン  
無印良品 イオンモール堺北花田  
無印良品 京都山科 共同発行

**無印良品**